Balayez le code QR pour consulter le manuel.

MANUEL D’UTILISATION

FOUR MURAL COMBINÉ

Veuillez lire attentivement le présent manuel de l’utilisateur avant de faire fonctionner l’appareil et conservez-le à portée de la main pour le consulter en tout temps.

FRANÇAIS

WCEP6427*

MFL70581908
Rev.09_051426

www.lg.com

Copyright © 2023-2026 LG Electronics. Tous droits réservés

TABLE DES MATIÈRES

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

4 LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION
- 4 Précautions pour éviter l'exposition possible à l'énergie micro-ondes excessive
- 4 Messages de sécurité

4 AVERTISSEMENTS
- 4 Sécurité technique
- 6 Installation
- 6 Fonctionnement
- 7 Entretien
- 8 Risque d'incendie et matériaux inflammables
- 8 Four à micro-ondes
- 9 Interférences Radio/TV/Appareil sans fil
- 9 Énoncé de la commission fédérale des communications concernant les interférences des fréquences radio (É.-U. seulement)

9 ATTENTION
- 10 Fonctionnement
- 10 Entretien

11 APERÇU DU PRODUIT

11 Caractéristiques du produit
- 11 Extérieur / Intérieur
- 11 Accessoires

14 FONCTIONNEMENT

14 Panneau de commande de fonctionnement
- 14 Caractéristiques du panneau de commande
- 15 Trucs écoénergétiques

16 Changement des paramètres
- 16 Horloge
- 16 Lampe du four
- 16 Mise en marche et arrêt de la minuterie
- 17 Réglages (mode horaire, conversion automatique de la convection, température du four, langue d'affichage, témoin d'alarme de préchauffage, volume du signal sonore, degrés Fahrenheit ou Celsius)
- 18 Verrouillage des commandes
- 19 Heure de mise en marche (cuisson minutée différée) (Four inférieur uniquement)
- 19 Temps de cuisson (cuisson minutée)
- 20 Wi-Fi
- 20 Remote Start (Démarrage à distance)

22 Fonctionnement du four à micro-ondes supérieur
- 22 Avant l'utilisation
- 22 Guide des accessoires de cuisson pour le four à micro-ondes
- 23 Conseils de cuisson
- 25 Niveaux de puissance du four à micro-ondes
- 26 Mode micro-ondes
- 26 Mode +30 secondes
- 26 Mode Décongélation
- 27 Mode de cuisson par capteur
- 29 Mode Cuisson par convection
- 30 Mode Grillage
- 30 Mode Cuisson rapide
- 31 Mode Maïs soufflé
- 32 Mode Réchaud
- 32 Mode Levage du pain
- 33 Mode Cuisson automatique
- 35 Plus de modes (Ramollissement, Fondue, Air Fry (Friture à l'air), Déshydratation)

39 Fonctionnement du four inférieur
- 39 Avant d'utiliser le four
- 39 Utilisation des grilles robustes du four
- 39 Utilisation des grilles coulissantes du four
- 40 InstaView
- 40 Mode Cuisson et rôtissage par convection
- 42 Mode Cuisson
- 43 Guide sur les recommandations pour la cuisson
- 44 Mode Grillage
- 45 Guide sur la cuisson au gril recommandée
- 48 Plus de modes (Plats surgelés)
- 48 Plus de modes (Réchaud)
- 49 Plus de modes (Levage du pain)
- 49 Plus de modes (Favoris)
- 50 Air Fry (Friture à l'air)
- 52 Guide sur la friture à l'air

53 Mode Sonde
55 Guide sur les recommandations pour l'utilisation de la sonde
56 Cuisson à la vapeur
57 Mode Cuisson et grillage à la vapeur
58 Cuisson à vapeur sous vide
59 Guide de cuisson sous vide
59 Mode Démarrage à distance
59 Mode Sabbat

61 FONCTIONS INTELLIGENTES

61 Application LG ThinQ
61 Caractéristiques de l'application LG ThinQ
61 Installation de l'application LG ThinQ et connexion d'un appareil LG
62 Caractéristiques de l'équipement radio
62 Avis d'Industrie Canada
62 Renseignements sur l'avis de logiciel libre

62 Fonctionnalité Smart Diagnosis^MC
63 Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes
63 Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

64 ENTRETIEN

64 Nettoyage
64 Conseils généraux de nettoyage
64 Extérieur
66 EasyClean (Nettoyage facile) (four inférieur)
68 Autonettoyage (four inférieur)
71 Nettoyage du réservoir d'alimentation en vapeur
72 Nettoyage du tartre dans le fond du four inférieur
72 Séchage de l'intérieur du four inférieur

72 Entretien périodique
72 Remplacement de la lampe du four

74 DÉPANNAGE

74 FAQ
74 Foire aux questions

78 Avant d'appeler le réparateur
78 Cuisson
80 Pièces et caractéristiques
81 Bruits
82 Wi-Fi

83 GARANTIE LIMITÉE

83 CANADA
83 CONDITIONS
84 LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT.
85 PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

Précautions pour éviter l'exposition possible à l'énergie micro-ondes excessive

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, puisque ceci peut causer une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrouillages de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre le devant du four et la porte, ni laisser la saleté ou des résidus s'accumuler sur les surfaces des joints.

(c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défectuosités : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.

(d) Le four ne doit pas être réglé ni réparé sauf par des personnes qualifiées.

Messages de sécurité

Il est très important d'assurer votre sécurité et celle des autres.

Nous fournissons de nombreux conseils de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez toujours l'ensemble des messages de sécurité et respectez-les.

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous alerte de dangers potentiels qui peuvent causer la mort ou des blessures. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du terme AVERTISSEMENT ou ATTENTION.

Ces mots signifient :

AVERTISSEMENT

Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne suivez pas les consignes.

ATTENTION

Vous pourriez vous blesser ou endommager le produit si vous ne suivez pas les consignes.

Tous les messages de sécurité vous indiqueront quel est le danger potentiel, comment réduire les risques de blessures et ce qui peut se produire en cas de non-respect des consignes.

AVERTISSEMENTS

AVERTISSEMENT

- Pour réduire les risques d'explosion, d'incendie, de mort, de décharge électrique, de blessures ou de brûlure lors de l'utilisation de ce produit, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :

Sécurité technique

- Pour réduire les risques de brûlures, de décharge électrique, de feu, de blessures aux individus ou d'exposition à une énergie micro-onde excessive lors de l'utilisation du four à micro-ondes, lire toutes les directives avant d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances

pour le faire, à moins d'avoir reçu des instructions et d'avoir été supervisées par une personne responsable de leur sécurité. La surveillance des enfants est requise afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec des accessoires ou à s'accrocher à la porte ou à toute autre partie du four. Le faire peut entraîner des blessures et des dégâts matériels graves. Comme pour tout appareil, une étroite supervision est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Lisez et suivez les **MESURES PRÉCISES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POTENTIELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE**.
- La mise à la terre de cet appareil est requise. Raccorder cet appareil uniquement à une sortie adéquatement mise à la terre. Consultez la section **Alimentation électrique**.
- Installer et positionner cet appareil uniquement selon les directives d'installation fournies.
- Certains produits comme des œufs entiers, en coquille et des contenants scellés, par exemple des bocaux fermés en verre, sont susceptibles d'exploser et ne devraient pas être réchauffés dans ce four.
- Utiliser cet appareil uniquement pour l'utilisation prévue, telle que décrite dans le manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou dessécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- Seul un technicien qualifié peut effectuer une révision de cet appareil. Pour toute opération d'inspection, de réparation ou de réglage, communiquez avec l'établissement de service agréé le plus près.
- Il ne faut pas recouvrir ou obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'une source d'eau, par exemple près de l'évier de la cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine, ou dans tout autre endroit similaire.
- Pour éviter toute électrocution :
  - Ne pas faire fonctionner cet appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou a subi une chute.
  - Ne pas immerger le cordon ou la fiche de branchement dans de l'eau. Éloigner le cordon des surfaces chauffées.
  - Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.
- Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lors de la fermeture de la porte, utilisez uniquement un savon ou un détergent doux et non abrasif appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR À MICRO-ONDES.** Pendant et après l'utilisation ou le nettoyage de l'intérieur, ne touchez pas d'autres matériaux inflammables aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces, telles que les fenêtres de la porte du four à micro-ondes, la lampe du four, deviennent également chaudes et peuvent provoquer des brûlures si on ne les laisse pas refroidir.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil si du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible a été placé dans la cavité pour faciliter la cuisson.
  - N'utilisez pas la cavité du four comme espace de rangement. Ne laissez pas des produits faits de papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
  - Enlevez les ligatures métalliques des sachets de plastique ou de papier avant de les placer dans le four.
- Dans le cas où un matériau placé à l'intérieur du four prend feu :
  - Gardez la porte du four fermée et éteignez le four.
  - Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation électrique en enlevant le fusible ou en basculant le disjoncteur dans le panneau électrique.

- Les liquides comme l’eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d’ébullition sans paraître en ébullition à cause de la tension superficielle du liquide. Des bulles ou une ébullition visible ne sont pas toujours présentes quand le contenant est retiré du four à micro-ondes.
- **CELA PEUT PROVOQUER L’ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE CONTENANT EST AGITÉ OU QUAND UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**

  Pour réduire le risque de blessures:

  - Ne réchauffez pas trop le liquide. Remuez le liquide avant la cuisson et à mi-cuisson.
  - N’utilisez pas de contenants de forme droite avec un col étroit. Faites très attention quand vous plongez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
  - Après l’avoir chauffé, laissez le contenant dans le four à micro-ondes pendant quelques instants avant de le retirer.
- N’installez pas l’appareil au-dessus ou à proximité d’une partie d’un appareil de chauffage ou de cuisson.
- N’installez pas l’appareil au-dessus d’un évier.
- Ne posez rien directement sur la surface de l’appareil lorsque celui-ci est en marche.

Installation

- Ne laissez jamais personne grimper, s’asseoir, se tenir debout sur la porte ou s’y accrocher. Le contact avec des aliments chauds ou avec le four lui-même peut entraîner des blessures.
- Ne recouvrez pas les parois du four, les grilles, la sole ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Cela perturberait la distribution de la chaleur, donnerait de mauvais résultats de cuisson et endommagerait de manière permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra sur la surface intérieure du four). (Le papier d'aluminium fond sur la surface intérieure du four).
- N’utilisez pas de papier d’aluminium ou tout autre matériau pour couvrir le fond du four. Une mauvaise installation de revêtements dans le four peut provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d’installation. Tous les travaux de réparation ou d’entretien doivent être réalisés exclusivement par des installateurs ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous qu’il n’y a pas de matériaux d’emballage sur l’appareil avant de le mettre en marche. Gardez les pellicules plastiques, les vêtements, le papier et les autres matériaux inflammables loin des parties de l’appareil qui peuvent devenir chaudes.
- L’alimentation électrique doit être coupée pendant le branchement des connexions électriques.
- Un mauvais branchement des fils domestiques en aluminium aux fils en cuivre peut causer un court-circuit ou un incendie. N’utilisez que des connecteurs conçus pour raccorder des fils en cuivre et en aluminium, et suivez scrupuleusement la procédure recommandée par le fabricant.
- Important - A conserver pour l'usage de l'inspecteur électrique local

Fonctionnement

- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR. Même lorsqu’ils ne sont pas rouges, les éléments chauffants peuvent être chauds. Les surfaces intérieures d’un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l’utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant qu’ils n’aient eu le temps de refroidir. D’autres surfaces, comme les ouvertures de ventilation du four et les surfaces à proximité, les portes du four et les vitres du four, peuvent également devenir chaudes et causer des brûlures si elles n’ont pas eu le temps de refroidir.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. L’air chaud et la vapeur qui s’échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux. Avant de mettre des plats au four ou de les enlever, laissez l’air chaud ou la vapeur s’en échapper.

- N’utilisez pas de pellicule plastique pour couvrir les plats. Utilisez uniquement du papier d’aluminium ou des couvercles allant au four.
- N’essayez jamais de faire sécher un animal de compagnie dans le four.
- N’utilisez jamais votre appareil pour réchauffer la cuisine.
- Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine pour enlever les plats du four ou de la surface de cuisson. Les accessoires de cuisson seront chauds. N’utilisez que des poignées sèches. La vapeur dégagée par des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut causer des brûlures. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants lorsque ceux-ci sont chauds. N’utilisez pas de serviette ou un autre linge épais pour enlever les plats.
- Ne faites pas chauffer de récipients alimentaires scellés. La pression dans les récipients peut les faire éclater et vous blesser.
- Assurez-vous que le papier d’aluminium ou la sonde thermique n’entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Assurez-vous de ne pas toucher aux grilles du four lorsqu’elles sont chaudes.
- Attendez que le four soit froid avant de placer les grilles du four. Si une grille doit être enlevée alors que le four est chaud, ne laissez pas la poignée entrer en contact avec l’élément chauffant du four.
- Placez la grille du four en position de verrouillage lorsque vous mettez des plats au four et que vous les enlevez. Vous éviterez ainsi les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- N’utilisez pas le four si une tache incandescente apparaît sur l’élément chauffant pendant l’utilisation ou si l’élément chauffant présente d’autres signes de dommages. Une tache incandescente indique que l’élément chauffant peut être défectueux et présenter un risque de brûlure, d’incendie ou de décharge électrique. Éteignez le four immédiatement et demandez à un technicien qualifié de remplacer l’élément chauffant.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans supervision près de l’appareil lorsqu’il est en marche ou encore chaud. Les enfants ne doivent jamais s’asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l’appareil, car ils pourraient se blesser ou se brûler.
- N’obstruez PAS l’évent du four pendant le fonctionnement. Cela peut endommager les composantes électriques du four. L’air doit pouvoir circuler librement. La garniture de l’évent inférieur doit être correctement assemblée à l’avant du four, en bas, avant l’installation de la porte du four.
- Ne posez pas d’objets lourds et volumineux, comme une dinde entière, sur la porte du four ouverte.
- Prenez soin de ne pas vous blesser lorsque la porte est ouverte.
- Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu’il n’aura pas été réparé par une personne compétente.
- Ne permettez pas aux enfants de grimper à l’intérieur du four.
- Ne mettez pas vos mains sous le panneau de commande ou entre la porte et la garniture de l’évent inférieur pendant le fonctionnement. L’extérieur du four peut devenir très chaud.

Entretien

- Laissez refroidir les accessoires de cuisson chauds dans un endroit sécuritaire, hors de la portée des jeunes enfants.
- Si la vitre de la porte, la surface ou encore l’unité de chauffage du four sont endommagées, cessez d’utiliser l’appareil et appelez le service d’entretien.
- Débranchez toujours l’appareil avant de l’entretenir.
- Avant de remplacer la lampe du four, coupez l’alimentation électrique au four à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs.
- Ne versez jamais d’eau froide sur un four chaud pour le nettoyer.
- Les aliments ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes/grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de décharge électrique.

- Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récurer en métal. Les pièces peuvent brûler le tampon et toucher les composants électriques, ce qui pourrait causer un risque de décharge électrique.
- Autre que les accessoires recommandés par le fabricant, n'entreposez aucun matériel dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne recouvrez pas les grilles ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait causer une surchauffe du four.
- Si le témoin de panne du mode d'autonettoyage s'allume, ou si le signal sonore retentit, éteignez ou débranchez l'appareil et faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il faut le nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. L'huile pourrait causer un incendie.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas d'ouvrir la porte. De l'air frais s'engouffrant dans le four alors qu'il est à des températures d'autonettoyage peut causer un embrasement dans le four. Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures graves.
- Si votre four tombe par terre ou est endommagé, assurez-vous de le faire soigneusement vérifier par un technicien qualifié avant de l'utiliser.

Risque d'incendie et matériaux inflammables

- N'entreposez pas ou n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité. Voici des exemples de matériaux inflammables : le papier, le plastique, les cache-pot, les chiffons, les revêtements muraux, les rideaux, l'essence ou tout autre produit volatil et liquide inflammable comme la graisse ou l'huile de cuisson. Ces matériaux peuvent s'enflammer lorsque le four est utilisé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou jetez de la graisse chaude.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez pas de vêtements amples; ceux-ci peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes et causeront de graves brûlures.
- N'utilisez pas le four pour faire sécher des vêtements. N'utilisez le four que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
- S'il y a une armoire directement au-dessus du four, placez-y des articles qui ne sont pas fréquemment utilisés et qui peuvent être entreposés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. La chaleur peut être dangereuse pour les articles volatils tels que les liquides inflammables, les nettoyants ou les aérosols.
- N'utilisez pas d'eau sur de la graisse en feu. En cas d'incendie dans le four, laissez la porte fermée et éteignez le four. Si le feu persiste, jetez-y du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur. Ne mettez pas d'eau ou de farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut propager un feu de graisse et causer des blessures.

Four à micro-ondes

- Le four doit être installé conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Pour préserver la sole du four :
  - Ne pas trop chauffer la sole du four.
  - Ne rien cuire directement sur la sole du four ou le plateau tournant en verre. Utiliser un plat pour four à micro-ondes.
- Ne chauffez jamais de biberon ou de nourriture pour bébé. Ces aliments pourraient ne pas chauffer uniformément et causer des blessures.
- Ne faites pas de friture dans le four.
- Ne faites pas de mise en conserve maison dans le four à micro-ondes.
- N'utilisez pas de contenants cylindriques.

- Quel que soit le contenant utilisé, pour un résultat optimal, remuez le liquide plusieurs fois avant de le chauffer. Veillez à toujours remuer le liquide plusieurs fois entre les phases de réchauffage.
- Placez les aliments directement sur les plateaux pendant la cuisson, à moins que le four ne vous invite à faire autrement.

Interférences Radio/TV/Appareil sans fil

- L'utilisation du four à micro-ondes à proximité de certains appareils utilisant la même fréquence, par exemple une radio, un téléviseur, un réseau local sans fil, des périphériques Bluetooth, des appareils médicaux ou des appareils sans fil, peut provoquer des interférences. Ces interférences ne sont pas une indication que le produit ou son fonctionnement sont défectueux. Le produit peut être utilisé sans danger.
- N'utilisez pas des appareils médicaux près du four à micro-ondes, puisque les interférences pourraient affecter leur bon fonctionnement.
- S'il y a des interférences, vous pouvez les éliminer ou les réduire en appliquant les mesures suivantes :
  - Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four.
  - Réorientez l'antenne de réception de la radio, du téléviseur, du périphérique Bluetooth ou de tout autre appareil.
  - Déplacez le four à micro-ondes en fonction de l'endroit où sont placés la radio, le téléviseur, le périphérique Bluetooth ou tout autre appareil.
  - Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
  - Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de façon à ce que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur différents circuits de dérivation.

Énoncé de la commission fédérale des communications concernant les interférences des fréquences radio (É.-U. seulement)

- Cet appareil génère et utilise de l'énergie de fréquences ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, peut provoquer des interférences avec les postes de radio et les téléviseurs. Il a été testé et déclaré conforme aux limites des appareils ISM conformément à l'article 18 des règlements de la FCC, conçus pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle. Cependant, il n'existe aucune garantie qu'il n'y aura pas d'interférences dans une installation particulière. Si cet appareil génère des interférences avec les postes de radio et les téléviseurs, ce qui peut être vérifié en éteignant puis en rallumant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences à l'aide de l'une des mesures suivantes :
  - Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
  - Déplacez le four à micro-ondes en fonction de l'endroit où est placé le récepteur.
  - Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
  - Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de façon à ce que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur différents circuits de dérivation.
- Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou télévisées causées par des modifications non autorisées apportées à ce four à micro-ondes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger de telles interférences.

ATTENTION

⚠ ATTENTION

- Pour réduire les risques de blessures mineures, de pannes ou de dommages causés au produit ou à la propriété lors de l'utilisation de ce produit, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :

Fonctionnement

- Faites toujours chauffer la graisse lentement et ne la quittez pas des yeux.
- Si vous faites frire des huiles et des graisses ensemble, remuez-les avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un grand thermomètre à graisse pour empêcher les corps gras de surchauffer au-delà du point de fumée.
- Utilisez le moins possible de graisse pour une friture ou un sauté efficaces. Si vous mettez trop de graisse dans la casserole, des débordements subviendront lorsque vous ajouterez de la nourriture.
- Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé.
- Ne déposez pas de nourriture ou d'accessoires de cuisson dans le fond du four. Sinon, la finition du fond du four sera endommagée de façon permanente.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, cuisez bien la viande et la volaille. L'USDA a prescrit ces températures internes minimales comme étant sécuritaires pour la consommation :
  - Bœuf haché : 160 °F (71 °C)
  - Volaille : 165 °F (74 °C)
  - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (63 °C)
  - Poissons et fruits de mer : 145 °F (63 °C)
- N'utilisez pas ce four à des fins commerciales. Il est conçu pour une utilisation résidentielle seulement.
- La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en marche.
- N'utilisez pas ce four à d'autres fins que la cuisson.
- Faites attention lors de l'ouverture de la porte lorsque le four est en marche. Les surfaces chaudes peuvent causer de graves brûlures.

Entretien

- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil, à moins que le guide ne le recommande explicitement. Tous les autres entretiens doivent être confiés à un technicien qualifié.
- N'utilisez pas d'eau-forte, de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface. Les rayures peuvent faire éclater le verre.
- Assurez-vous que les ampoules du four sont froides avant de les nettoyer.
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Ne frottez pas, n'endommagez pas ou ne déplacez pas le joint.
- Ne gardez jamais d'oiseaux de compagnie dans la cuisine. Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations dégagées par le cycle d'autonettoyage du four. Les fumées peuvent être nocives ou même mortelles pour les oiseaux. Déplacez-les dans une pièce bien aérée.
- Ne rincez pas les plateaux et les grilles en les plaçant dans l'eau juste après la cuisson. Cela peut les endommager ou les casser.
- Le four doit être régulièrement nettoyé, et tout débris alimentaire doit être enlevé. Si le four n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader, ce qui pourrait raccourcir la durée de vie de l'appareil en plus de possiblement mener à une situation dangereuse.
- Pendant le cycle d'autonettoyage, nettoyer uniquement les parties citées dans le présent manuel. Avant l'autonettoyage du four, retirer du four la lèchefrite, toutes les grilles du four, la sonde thermique et tout autre ustensile ou aliment.
- Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants sur le dosseret ou dans les armoires au-dessus d'un appareil de cuisson. En grimpant sur le four pour prendre un objet, les enfants pourraient subir des blessures graves.

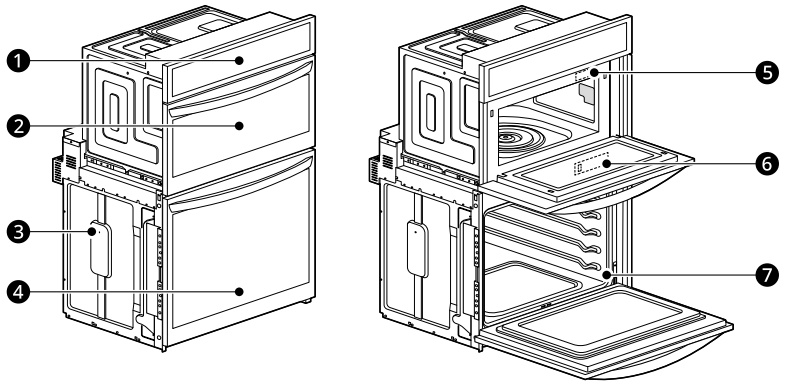
GARDEZ CES CONSIGNES

APERÇU DU PRODUIT

Caractéristiques du produit

L’aspect et les caractéristiques énumérés dans le présent manuel peuvent varier en raison des constantes améliorations apportées au produit.

Extérieur / Intérieur

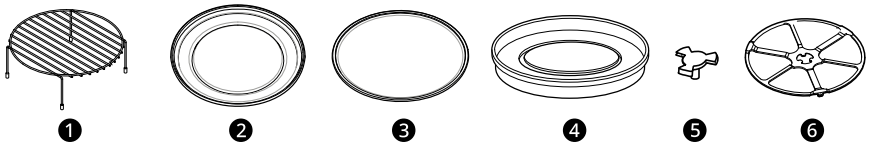


❶	Panneau de commande du four	❺	Étiquette signalétique et plaque d’identification du modèle et du numéro de série
❷	Porte du four supérieur	❻	Réservoir d’alimentation en vapeur
❸	Entretoise	❼	Joint
❹	Porte du four inférieur		

Accessoires

Accessoires pour le four supérieur

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens pour aider les aliments à cuire de façon plus égale. Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes si le plateau en verre n’est pas en place.



❶ Grille (pour les fonctions de cuisson par convection, de grillage et de cuisson rapide) (1 ch.)

❷ Plateau en métal (pour les fonctions de cuisson par convection, de grillage et de cuisson rapide) (1 ch.)

❸ Plateau en verre (pour les fonctions de cuisson au four à micro-ondes et de décongélation) (1 ch.)

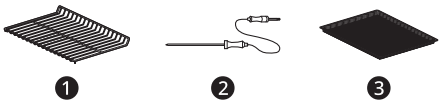
❹ Poêle Friture à l’air (pour la fonction Air Fry (Friture à l’air)) (1 ch.)

❺ Arbre (1 ch.)

❻ Anneau rotatif (1 ch.)

Accessoires pour le four inférieur

Accessoires pour la cuisson

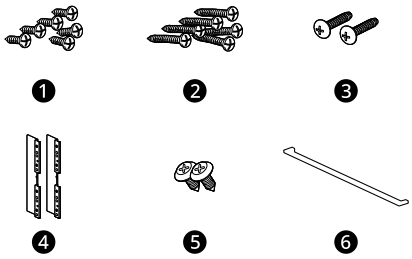


❶ Grille Robuste (2 ch.)

❷ Sonde à viande (1 ch.)

❸ Plateau de la friteuse à air chaud (1 ch.)

Accessoires pour l’installation



❶ 4x14 vis à bois pour le montage (6 ch.) (4 nécessaires pour l'installation et 2 supplémentaires)

❷ Vis à bois 3 x 27 pour la fixation pour l’installation encastrée (6 ch.)

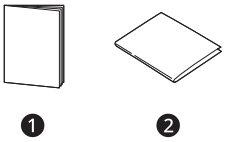
❸ Vis autoperceuses 4 x 22 pour le support de couvercle (2 ch.)

❹ Supports de couvercle pour l’installation encastrée (2 ch.)

❺ Vis 4 x 10 pour la garniture décorative inférieure (2 ch.)

❻ Garniture décorative inférieure (1 ch.)

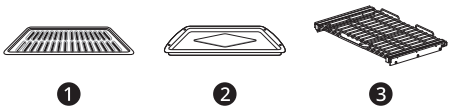
Manuels



❶ Manuel d’utilisation (1 ch.)

❷ Manuel d’installation (1 ch.)

Accessoires en option (vendus séparément)



❶ Grille

❷ Lèchefrite

❸ Grille coulissante

Comment utiliser les accessoires

-				
Micro-ondes Cuisson au capteur, Popcorn, Décongestion, Ramollissement, Fondue	○	△	-	-
Cuisson par convec. Déshydrater, Réchaud, Levage du pain	-	○	△	-
Griller	-	△	○	-
Cuisson rapide Cuisson rapide, Grillage rapide	-	○	-	-
Air Fry (Friture à l'air)	-	-	-	○

○ : Méthode recommandée

△ : Méthode alternative

- : Ne pas utiliser

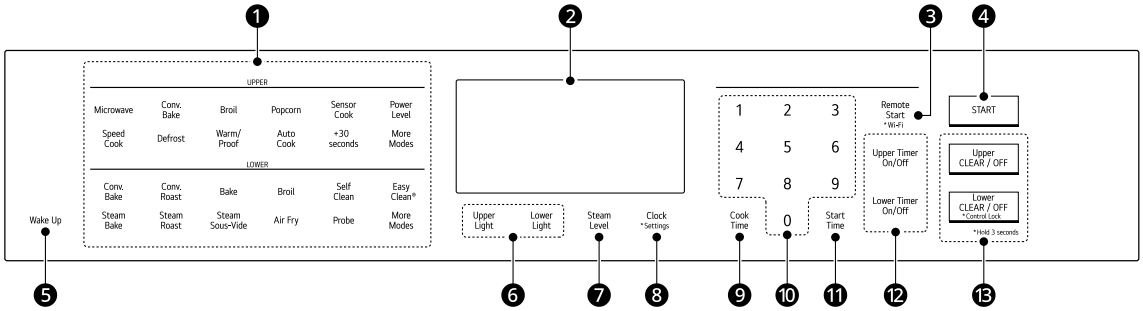
REMARQUE

- S'il vous manque des accessoires, joignez le service à la clientèle de LG au 1-800-243-0000(1-888-542-2623 au Canada)
- Pour votre sécurité et pour prolonger la durée de vie du produit, utilisez exclusivement des accessoires autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents causés par l'utilisation de pièces non autorisées.
- Les illustrations contenues dans ce manuel peuvent être différentes des composants et accessoires réels, et ceux-ci peuvent être modifiés sans préavis par le fabricant dans le but d'améliorer le produit.

FONCTIONNEMENT

Panneau de commande de fonctionnement

Caractéristiques du panneau de commande



❶ **Fonctions du four**

- Sélectionnez diverses fonctions du four. Consultez la section **Fonctionnement du four**.

❷ **Affichage**

Le fonctionnement et les réglages du four apparaissent à l'écran.

❸ **Remote Start / Wi-Fi**

- Permet de sélectionner la fonction de démarrage à distance **Remote Start**.
- Maintenez la touche enfoncée pendant trois secondes pour connecter l'appareil au réseau **Wi-Fi**.

❹ **START**

Permet de démarrer toutes les fonctions des deux fours.

❺ **Wake Up**

Appuyez pour activer l'affichage.

❻ **Upper / Lower Light**

- Permet d'allumer ou d'éteindre les lampes du four inférieur ou supérieur.

❼ **Steam Level**

- Utilisez pour régler le niveau de vapeur de la cuisson.

❽ **Clock / Settings**

- Permet de régler l'heure du jour.
- Maintenez enfoncé le bouton pendant 3 secondes pour sélectionner et ajuster les réglages du four.

❾ **Cook Time**

- Appuyez sur le bouton pour régler la durée de cuisson des aliments. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson réglé est terminé.

❿ **Pavé numérique**

Permet de régler toute fonction nécessitant des chiffres tels que l'heure sur l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de mise en marche et la durée de fonctionnement pour la cuisson minutée.

⓫ **Start Time**

- Appuyez sur le bouton pour régler la cuisson minutée différée. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

⓬ **Upper / Lower Timer On/Off**

- Utilisez pour régler ou annuler la minuterie du four inférieur ou supérieur.

⓭ **Upper / Lower CLEAR/OFF**

- Utilisez pour arrêter la cuisson ou annuler les réglages du four inférieur ou supérieur.
- Maintenez le bouton **Lower CLEAR/OFF** enfoncé pendant trois secondes pour activer ou désactiver **Control Lock**.

REMARQUE

- **Réglage de l'heure, de la minuterie et de la température**

  Si vous saisissez un mauvais chiffre, saisissez de nouveau le nombre en entier pour le corriger. Par exemple, si vous avez appuyé sur 1, 0, 3 et 1

pour régler l'horloge à 10 h 30, appuyez sur 1, 0, 3 et 0 pour saisir la bonne heure.

Trucs écoénergétiques

- Le fait d'utiliser plusieurs grilles permet d'économiser du temps et de l'énergie. Si possible, faites cuire ensemble dans le même four les aliments qui requièrent la même température de cuisson.
- Pour optimiser le rendement et les économies d'énergie, suivez le guide pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- Il est possible de réduire la consommation d'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction **EasyClean (Nettoyage facile)** plutôt qu'avec celle d'autonettoyage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus que nécessaire lors que vous faites cuire des aliments. Cela permet de conserver la température du four, d'éviter les pertes de chaleur inutiles et d'économiser de l'énergie.

Changement des paramètres

Horloge

L'horloge doit être réglée à la bonne heure du jour pour que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent adéquatement.

1 Appuyez sur **Clock**.

2 Appuyez sur les chiffres pour régler l'heure. Par exemple, pour que l'horloge affiche « 10:30 », appuyez sur les touches suivantes : **1**, **0**, **3** et **0**.

3 Appuyez sur **START**.

REMARQUE

- L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson minutée ou un cycle d'autonettoyage.
- Si vous n'appuyez sur aucun autre bouton dans les 25 secondes après avoir appuyé sur **Clock**, l'écran revient au réglage d'origine.
- Si l'heure affichée clignote, c'est qu'il y a probablement eu une panne de courant. Réglez l'heure de nouveau.

Lampe du four

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte.

Upper Light

Appuyez sur le bouton **Upper Light** pour allumer manuellement la lampe du four supérieur.

Lower Light

Appuyez sur le bouton **Lower Light** pour allumer manuellement la lampe du four inférieur.

REMARQUE

- La lampe inférieure du four ne peut pas être allumée si la fonction **Self Clean (Autonettoyage)** est activée.
- La lumière du four s'éteint automatiquement après **2 minutes et 30 secondes**.

Mise en marche et arrêt de la minuterie

La fonction de minuterie sert de minuterie supplémentaire dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque le temps réglé est écoulé. Elle ne permet pas de commencer ou d'arrêter la cuisson.

On peut utiliser la fonction de minuterie avec toutes les autres fonctions des commandes du four.

Par exemple, pour régler cinq minutes :

1 Appuyez une fois sur **Upper Timer On/Off** ou sur **Lower Timer On/Off**.
0:00 s'affiche et **Timer** clignote à l'écran.

2 Appuyez sur **5**.
L'indication 0:05 s'affiche à l'écran.

3 Appuyez sur **Upper Timer On/Off** ou sur **Lower Timer On/Off** pour démarrer la minuterie. Le compte à rebours du temps restant apparaît sur l'affichage.

REMARQUE

- Si **Upper Timer On/Off** ou **Lower Timer On/Off** n'est pas enfoncé, la minuterie revient à l'heure du jour.

4 Lorsque le temps réglé est écoulé, le message **End** s'affiche à l'écran. Un son se fera entendre toutes les 15 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur **Upper Timer On/Off** ou **Lower Timer On/Off**.

REMARQUE

- Si le temps restant n'est pas affiché à l'écran, on peut l'afficher à nouveau en appuyant sur **Upper Timer On/Off** ou **Lower Timer On/Off**.
- Appuyez une fois sur **Upper Timer On/Off** ou **Lower Timer On/Off** pour régler l'heure en heures et en minutes.
- Appuyez deux fois sur **Upper Timer On/Off** ou **Lower Timer On/Off** pour régler l'heure en minutes et en secondes.

Annulation de la minuterie

1 Appuyez une fois sur **Upper Timer On/Off** ou sur **Lower Timer On/Off**.
L'affichage revient à l'heure du jour.

Réglages (mode horaire, conversion automatique de la convection, température du four, langue d'affichage, témoin d'alarme de préchauffage, volume du signal sonore, degrés Fahrenheit ou Celsius)

Maintenez enfoncé le bouton **Clock** pour faire défiler les paramètres du four et les modifier.

Le bouton **Setting** vous permet de :

- régler le mode d'affichage sur l'horloge (12 ou 24 heures)
- activer ou désactiver la fonction de conversion automatique de la convection
- régler la température du four
- sélectionner la langue d'affichage
- activer ou désactiver le témoin de l'alarme de préchauffage
- régler le volume de l'avertisseur
- changer l'échelle de température des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et vice-versa

Réglage du mode d'affichage de l'heure

Cette commande est réglée pour l'utilisation d'une horloge en mode 12 heures. Pour utiliser une horloge en mode 24 heures, suivez les étapes ci-après.

1 Maintenez enfoncé le bouton **Clock** jusqu'à ce que CLO s'affiche à l'écran.

2 Appuyez sur **1** pour sélectionner une horloge de 12 heures ou sur **2** pour sélectionner une horloge de 24 heures.

3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Convection à conversion automatique (seulement pour le four inférieur)

Lorsque les modes **Conv. Bake** et **Conv. Roast**sont sélectionnés, la conversion automatique de la convection convertit automatiquement la température de la recette standard que vous avez entrée à une température de convection en soustrayant 25 °F (14 °C). La température convertie automatiquement s'affiche à l'écran. Par exemple, si vous sélectionnez le mode **Conv. Bake** et que vous entrez 350 °F, l'indication « 325 °F » s'affiche à l'écran après le préchauffage.

La fonction de conversion automatique de la convection est activée par défaut. Pour modifier le réglage, suivez les directives ci-dessous.

1 Maintenez enfoncé le bouton **Clock** jusqu'à ce que CLO s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que Auto s'affiche à l'écran.

2 Appuyez sur **1** pour activer ou sur **2** pour désactiver la conversion automatique.

3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Réglage de la température du four (seulement pour le four inférieur)

Il est possible que votre nouveau four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui avant de modifier les réglages de température. Après quoi, si vous trouvez que le four est encore trop chaud ou trop froid, vous pourrez ajuster vous-même le thermostat du four.

- Pour commencer, montez ou baissez le thermostat de 15 °F (8 °C). Essayez le four avec le nouveau réglage. Si le four nécessite d'autres ajustements, montez ou baissez le thermostat à nouveau en vous servant du premier réglage pour vous guider. Par exemple, si le premier réglage était trop poussé, montez ou baissez le thermostat de 10 °F (5 °C). Si le premier réglage était insuffisant, montez ou baissez le thermostat de 20 °F (12 °C). Procédez ainsi jusqu'à ce que vous soyez satisfait du réglage du four.

1 Maintenez enfoncé le bouton **Clock** jusqu'à ce que CLO s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que L-AJ s'affiche à l'écran.

2 Utilisez les boutons numériques pour saisir le nombre de degrés souhaité pour le réglage de la température du four.

3 Ajustez la température en appuyant sur **Clock** à plusieurs reprises pour passer de plus (+) à moins (-) et vice-versa.

4 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

REMARQUE

- Ce réglage ne modifiera pas les températures des fonctions de cuisson au gril ni d'autonettoyage. Ce réglage restera conservé dans la mémoire même après une panne électrique. La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) jusqu'à concurrence de 35 °F ou 19 °C.
- Une fois que la température est augmentée ou diminuée, la température modifiée s'affichera jusqu'à ce qu'elle soit modifiée.

Sélection de la langue d'affichage

Les réglages du four sont affichés en anglais par défaut. Il est cependant possible de choisir le français ou l'espagnol comme langue d'affichage.

1 Maintenez enfoncé le bouton **Clock** jusqu'à ce que CLO s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que Lng s'affiche à l'écran.

2 Appuyez sur **1** pour l'anglais, **2** pour l'espagnol ou **3** pour le français.

3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Activation ou désactivation du témoin de l'alarme de préchauffage (seulement pour le four inférieur)

Quand le four atteint la température demandée, le témoin de l'alarme de préchauffage clignote cinq fois ou jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

Vous pouvez activer ou désactiver le témoin de l'alarme de préchauffage.

1 Maintenez enfoncé **Clock** jusqu'à ce que CLO s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que PrE s'affiche à l'écran.

2 Appuyez sur **1** pour allumer la lumière ou sur **2** pour éteindre la lumière.

3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Réglage du volume de l'avertisseur

1 Maintenez enfoncé **Clock** jusqu'à ce que CLO s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que BEEP s'affiche à l'écran.

2 Appuyez sur **1** pour un volume élevé, **2** pour un volume faible ou **3** pour mettre l'avertisseur en sourdine.

3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

Réglez l'affichage de la température du four pour afficher les degrés en Fahrenheit (°F) ou en Celsius (°C). Les températures du four par défaut sont en degrés Fahrenheit, sauf si elles ont été changées par l'utilisateur.

1 Maintenez enfoncé **Clock** jusqu'à ce que CLO s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur **Clock** plusieurs fois jusqu'à ce que Unit s'affiche à l'écran.

2 Appuyez sur **1** pour °F (Fahrenheit) ou **2** pour °C (Celsius).

3 Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Verrouillage des commandes

La fonction Verrouillage des commandes verrouille automatiquement la plupart des commandes du

four et empêche leur activation. Elle ne désactive ni l'horloge, ni la minuterie, ni la lampe intérieure du four.

1 Maintenez **Lower CLEAR / OFF** enfoncé pendant 3 secondes.

2 La mélodie de verrouillage retentit, **CONTROL LOCKED** et l'icône de verrouillage 🔒 apparaissent à l'écran

3 Pour désactiver la fonction Verrouillage des commandes, maintenez enfoncé **Lower CLEAR / OFF** pendant 3 secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre et les commandes se déverrouillent.

REMARQUE

- La fonction **Control Lock** verrouille le panneau de contrôle, mais ne verrouille pas la porte du four.

Heure de mise en marche (cuisson minutée différée) (Four inférieur uniquement)

La minuterie automatique de cette fonction allumera et éteindra le four à l'heure que vous avez sélectionnée. Cette fonction peut être utilisée avec les modes **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Steam Bake** et **Steam Roast**.

⚠ ATTENTION

- Soyez prudent lorsque vous utilisez les différentes fonctions de cuisson minutée différée. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ces aliments ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée. Consommer des aliments gâtés peut causer un empoisonnement alimentaire.

Réglage de la fonction de cuisson minutée différée

Par exemple, pour faire cuire des aliments à 300 °F et régler l'heure de mise en marche de la cuisson différée à 4 h 30, réglez d'abord l'horloge à la bonne heure.

1 Appuyez sur **Bake**. La valeur 350 °F s'affiche.

2 Réglez la température en appuyant sur **3**, **0** et **0**.

3 Appuyez sur **Cook Time**, puis sur les boutons numériques pour régler le temps de cuisson.

4 Appuyez sur **Start Time**.

5 Réglez l'heure de mise en marche en appuyant sur **4**, **3** et **0** pour indiquer 4:30 (4 h 30 min).

6 Appuyez sur **START**. Un bref signal sonore retentit, puis l'heure de début s'affiche à l'écran. Le four commence la cuisson à l'heure programmée.

REMARQUE

- Pour annuler cette fonction, appuyez sur **Lower CLEAR/OFF** en tout temps.
- Pour modifier la durée de cuisson, répétez l'étape 3 et appuyez sur **START**.
- Si l'horloge du four est réglée en mode 12 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 12 heures. Si l'horloge du four est réglée en mode 24 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 24 heures.

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée, puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

- L'heure s'affiche à l'écran.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que **Lower CLEAR/ OFF** soit enfoncé.

Temps de cuisson (cuisson minutée)

Réglez le four pour une cuisson d'une durée déterminée à l'aide de cette fonction. Cette fonction peut être utilisée uniquement avec les modes **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Broil**, **Steam Bake**, **Steam Roast**, **Steam Sous Vide**, **Air Fry (Friture à l'air)**, **Frozen Meal** et **Favorite**

Mode (Four inférieur)/Conv. Bake, **Air Fry (Friture à l'air)**, **Dehydrate (Four supérieur)**.

Réglage de la fonction de cuisson minutée

Par exemple, pour faire cuire des aliments à 300 °F pendant 30 minutes, réglez d'abord l'horloge à la bonne heure.

1. Appuyez sur **Bake**. La valeur 350 °F s'affiche.
2. Réglez la température en appuyant sur **3**, **0** et **0**.
3. Appuyez sur **Cook Time**. Le mot **Timed** clignote à l'écran. Les indications **Bake**, « 0:00 » et « 300 °F » s'affichent à l'écran.
4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur **3** et **0** (pour 30 minutes).
   - La durée du temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.
5. Appuyez sur **START**.

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée, puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

- L'heure s'affiche à l'écran.
- Le signal sonore de fin de cuisson retentit toutes les 60 secondes jusqu'à ce que **CLEAR/OFF** soit enfoncé.

Modification du temps de cuisson pendant la cuisson

Par exemple, pour changer le temps de cuisson à 1 heure 30 minutes pendant la cuisson :

1. Appuyez sur **Cook Time**.
2. Modifiez le temps de cuisson en appuyant sur **1, 3, 0**.
3. Appuyez sur **START** pour accepter cette modification.

Wi-Fi

Connectez l'appareil à un réseau domestique Wi-Fi pour utiliser la fonctionnalité de démarrage à distance et d'autres fonctionnalités intelligentes. Consultez la section « Fonctionnalités intelligentes » pour obtenir plus de détails.

Configuration du Wi-Fi

1. Maintenez **Remote Start** enfoncé pendant 3 secondes.
2. Si connecté, l'icône Wi-Fi ᯤ s'affiche au bas de l'écran.

Remote Start (Démarrage à distance)

Permet de démarrer ou d'arrêter à distance la fonction de préchauffage de l'appareil. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique pour que cette fonctionnalité soit disponible.

Réglage du démarrage à distance

1. Appuyez sur **Remote Start**. L'icône du Wi-Fi ᯤ s'affiche à l'écran.
   - Dans ce mode, les commandes pour les deux fours sont verrouillés.
2. Pour utiliser la fonction de démarrage à distance, suivez les instructions de l'application LG ThinQ.

REMARQUE

- Le démarrage à distance sera désactivé dans les conditions suivantes :
  - Le démarrage à distance n'a jamais été configuré sur l'application du téléphone intelligent.
  - L'état du démarrage à distance est « ready » (prêt).
  - Le démarrage à distance éprouve des problèmes de fonctionnement.
- L'icône Wi-Fi s'affichant à l'écran vous permet de vérifier l'état de connexion de l'appareil au réseau. Si l'icône Wi-Fi n'est pas allumée, utilisez l'application pour téléphone intelligent pour sélectionner le réseau Wi-Fi ou pour enregistrer à nouveau le produit.

- Une mauvaise connexion Wi-Fi peut retarder le démarrage à distance.
- Déconnectez la sonde si elle est fixée.

Fonctionnement du four à micro-ondes supérieur

Avant l'utilisation

AVERTISSEMENT

- Pour éviter les risques de blessures ou les dégâts matériels, n'utilisez pas de grès ni d'accessoires de cuisson métalliques ou dotés de garnitures métalliques dans le four.
- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire cuire des œufs dans leur coquille. La pression peut croître à l'intérieur de la coquille, ce qui la ferait éclater.
- Ne faites jamais fonctionner le four lorsqu'il est vide. Des aliments ou de l'eau doivent toujours se trouver dans le four pendant qu'il est en marche afin d'absorber l'énergie des micro-ondes.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux ou des vêtements. Ils peuvent prendre feu.

REMARQUE

- Pour programmer le four, appuyez fermement au centre de chaque bouton. Lorsque vous appuyez correctement sur un bouton, celui-ci émet un signal sonore, et le four est activé. N'appuyez pas sur plusieurs boutons en même temps.
- Ne frappez pas le panneau de commande avec de l'argenterie, des accessoires de cuisson, etc. Des bris pourraient survenir.
- Faites toujours preuve de prudence lorsque vous retirez des accessoires de cuisson du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments cuits et peuvent être chauds. Consultez le **Guide des accessoires de cuisson** plus haut pour obtenir plus de renseignements.
- Pour éviter les bris, laissez refroidir les accessoires de cuisson avant de les rincer ou de les immerger dans l'eau. Laissez toujours refroidir le plateau rotatif avant de le retirer du four.
- Utilisez des thermomètres qui ont été approuvés pour la cuisson au four à micro-ondes.
- Le plateau rotatif doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.

Guide des accessoires de cuisson pour le four à micro-ondes

Accessoires de cuisson allant au four à micro-ondes

Utilisez des accessoires de cuisson allant au micro-ondes.

AVERTISSEMENT

- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser des accessoires de cuisson en plastique, sauf sous étroite surveillance.

- **Verre résistant au four**
  - Verre résistant au four traité pour être utilisé à très haute température pour qu'il puisse résister à la chaleur et aller au micro-ondes.
  - Utilisez des plats, des moules à pain, des moules à tarte, des moules à gâteaux, des tasses à mesurer, des cocottes et des bols sans garnitures métalliques.
  - N'utilisez pas de la verrerie délicate, tels que des gobelets ou des verres à vin, car elle risque d'éclater si elle est chauffée.
- **Porcelaine**
  - Utilisez des bols, des tasses, des assiettes, de la poterie, du grès cérame, de la céramique et des plateaux sans garnitures métalliques. Un grand nombre de contenants faits de ces matériaux peuvent aller au four à micro-ondes, mais il vaut mieux les tester avant de les utiliser.
- **Plastique**
  - **Contenants de stockage de plastique**: Utilisez des contenants en plastique, des tasses, des contenants pour congélateur semi-rigides et des sacs de plastique seulement pour réchauffer rapidement des aliments. Ne les utilisez pas pour cuire des aliments pendant de longues périodes ou à de hauts niveaux de puissance, puisque les aliments chauds vont éventuellement déformer ou faire fondre le plastique.
  - **Pellicule de plastique (utilisée comme couvercle)**: Placez la pellicule de plastique sur le plat sans la serrer et appuyez sur les côtés. Laissez l'un des coins de la pellicule de plastique légèrement relevé pour permettre au surplus de vapeur de s'échapper. Assurez-vous que le plat soit suffisamment profond pour que la pellicule de plastique ne touche pas aux aliments. Pendant que les aliments chauffent, la pellicule de plastique peut fondre aux endroits où elle touche les aliments.

- **Sacs de cuisson de plastique**: S'ils sont spécialement conçus pour la cuisson, les sacs de cuisson peuvent être utilisés au four à micro-ondes. N'oubliez pas de perforer le sac pour que la vapeur puisse s'échapper. N'utilisez jamais de sacs de plastique ordinaires pour la cuisson au four à micro-ondes, puisqu'ils vont fondre et se déchirer.
- **Accessoire de cuisson de plastique pour four à micro-ondes**: Il existe une grande variété de formes et de tailles d'accessoires de cuisson pour four à micro-ondes. Vous pourriez être en mesure d'utiliser de l'équipement que vous possédez déjà plutôt que d'investir dans un nouvel équipement de cuisine.

- **Papier**
  - Papier essuie-tout, papier paraffiné, serviettes en papier et assiettes en papier sans garniture ou décoration métallique. Voir l'étiquette du fabricant pour confirmer l'utilisation possible dans le four à micro-ondes.
  - Les assiettes et les contenants en carton sont pratiques et sécuritaires à utiliser dans le four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments à cuire soient faibles en gras et en humidité. Le papier essuie-tout est également très utile pour emballer des aliments et recouvrir des plaques de cuisson dans lesquelles des aliments gras tels que le bacon sont cuits.
  - Évitez le carton de couleur, car il peut se décolorer. N'utilisez pas de papier recyclé, car certains produits de papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient produire des arcs électriques ou déclencher un incendie lorsqu'ils sont utilisés dans le four à micro-ondes.
- **Vaisselle**
  - Ne placez pas de plats avec des motifs peints au four, car la peinture peut contenir du métal qui pourrait provoquer un arc électrique.

Accessoires de cuisson n'allant pas au four à micro-ondes

- **Contenants métalliques/Décoration métallique**
  - N'utilisez jamais d'accessoires de cuisson métalliques ou dotés d'une bordure métallique lorsque vous utilisez le four à micro-ondes.
  - Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. Ils rebondissent sur tout objet métallique dans le four et peuvent produire des arcs électriques, un phénomène alarmant qui ressemble à un éclair.
  - Le métal protège les aliments contre l'énergie micro-ondes, ce qui peut entraîner une cuisson inégale. Évitez de mettre dans le four des brochettes métalliques, des thermomètres et des plateaux d'aluminium. Les contenants métalliques peuvent provoquer des arcs électriques, ce qui peut endommager le four à micro-ondes.
- **Papier d'aluminium**
  - Évitez les grandes feuilles de papier aluminium, car elles nuisent à la cuisson et peuvent produire des arcs électriques.
  - Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les cuisses et les ailes des volailles.
  - Veillez à ce que TOUT le papier aluminium soit à au moins 1 po (2,54 cm) des parois et de la porte du four.
- **Bois**
  - Les planches et bols en bois vont se dessécher et peuvent se fendiller ou se fendre si on les utilise dans le four à micro-ondes.
  - Les paniers peuvent réagir de la même façon.
- **Contenants hermétiquement fermés**
  - Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur puisse s'échapper des contenants fermés.
  - Percer les sachets de légumes en plastique et autres articles, avant la cuisson.
  - Des sachets hermétiquement fermés risqueraient d'exploser.
- **Papier Brun**
  - Évitez d'utiliser des sacs de papier brun.
  - Ils absorbent trop de chaleur et peuvent prendre feu.
- **Ustensiles de cuisson défectueux ou ébréchés** :
  - Tout contenant qui est fissuré, défectueux ou ébréché peut se briser dans le four.
- **Attaches métalliques**
  - Retirer les attaches métalliques des sachets en papier ou plastique.
  - Elles peuvent s'échauffer et risquent d'entraîner un feu.

Conseils de cuisson

Surveillez attentivement les aliments placés au four à micro-ondes pendant leur cuisson. Les directives données dans des recettes pour surélever, remuer, etc. doivent être considérées comme les mesures minimales recommandées. Si

les aliments sont trop cuits (secs), pas assez cuits ou cuits de façon inégale, apportez les ajustements nécessaires avant ou pendant la cuisson pour corriger le problème.

- **Aliments trop cuits ou secs**
  - **Eau** : Arrosez les aliments relativement secs, comme les rôtis et certains légumes, avec de l'eau avant de les faire cuire ou recouvrez-les pour retenir l'humidité.
  - **Densité** : Les aliments légers et poreux comme les gâteaux et le pain cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses comme les rôtis et les plats mijotés.
  - **Protection** : Couvrez les coins des plats carrés de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter de trop cuire les aliments. N'utilisez pas trop de papier d'aluminium et fixez-le solidement au plat. Le papier d'aluminium peut causer des arcs électriques s'il se trouve trop près des parois du four pendant la cuisson.
  - **Os et gras** : Les os conduisent la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Faites preuve de prudence avec les morceaux de viande gras ou contenant des os.
- **Les aliments ne sont pas assez cuits**
  - **Couvercle** : Recouvrez les aliments d'un couvercle allant au micro-ondes, de papier parchemin (pas de papier ciré) ou d'une pellicule plastique pour emprisonner la chaleur et la vapeur et ainsi cuire les aliments plus rapidement.
  - **Temps de repos** : Laissez les aliments reposer pendant quelques minutes après les avoir sortis du four pour leur permettre de terminer leur cuisson et favoriser le mélange des saveurs.
  - **Quantité** : Plus vous placez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson requis est long.
  - **Température** : Les aliments très froids prennent beaucoup plus de temps à cuire que les aliments qui sont à la température ambiante.
- **La cuisson des aliments n'est pas uniforme**
  - **Remuer** : Remuez de l'extérieur vers l'intérieur, puisque l'extérieur des aliments se réchauffe en premier.
  - **Retourner les aliments** : Retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson. La portion supérieure des aliments épais cuit plus rapidement que la portion inférieure. Les aliments épais ou denses peuvent être surélevés afin que les micro-ondes soient absorbées par le dessous et le centre des aliments.
  - **Disposition** : Déposez les portions de viande, de volaille et de poisson les plus épaisses vers le bord extérieur du plat de cuisson pour qu'elles cuisent plus uniformément. Si possible, façonnez les aliments de façon à ce qu'ils soient ronds ou en forme d'anneaux.
- **Aliments dotés d'une coquille, d'une peau ou d'une membrane**
  - **Peau ou membrane** : Percez l'extérieur des aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les blancs d'œuf ou les jaunes d'œuf avant de les faire cuire.
  - **Coquille** : Percez ou retirez les coquilles des œufs, des palourdes, des huîtres ou d'autres aliments dotés d'une coquille avant de les faire cuire.
- **Vérifier la cuisson**
  - Les micro-ondes cuisent les aliments rapidement, alors vérifiez fréquemment la cuisson des aliments. Certains aliments sont laissés dans le four à micro-ondes jusqu'à la cuisson complète, mais la plupart des aliments, y compris les viandes et les volailles, doivent être retirés du four alors qu'ils ne sont pas encore tout à fait cuits afin que la cuisson se termine au cours du temps de repos. La température interne des aliments se situera entre 5 °F (3 °C) et 15 °F (8 °C) pendant le temps de repos.
- **Conseils de décongélation**
  - Enlevez le poisson, les fruits de mer, la viande et la volaille de l'emballage d'origine ou de l'emballage en plastique. Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et la chaleur près des aliments, et la surface extérieure des aliments pourrait cuire.
  - Retirez toute attache métallique.
  - Faites toujours une entaille dans les pochettes ou les emballages en plastique.
  - Ouvrez les contenants comme les boîtes en carton avant de les placer dans le four.
  - Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, enlevez le papier d'aluminium et placez les aliments dans un contenant approprié.
  - Le temps de décongélation varie selon la forme des aliments et le degré de congélation de ceux-ci.
  - Lorsque les aliments commencent à dégeler, séparez-les en morceaux pour qu'ils puissent décongeler plus facilement.
  - Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Défaites

les aliments en morceaux et retirez-les, au besoin.

- Laissez les aliments reposer après la décongélation. Les aliments doivent être encore légèrement gelés au centre lorsqu'ils sont retirés du four.
- Lorsque vous utilisez le cycle de décongélation, le poids à saisir correspond au poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids de l'aliment sans le contenant).
- Faites des entailles dans la peau des aliments congelés comme les saucisses.
- Dépliez les pochettes en plastique pour assurer une décongélation uniforme.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou dans une rôtissoire allant au four à micro-ondes pour recueillir la graisse de cuisson.
- Évaluez toujours le temps de décongélation à la baisse. Les aliments doivent être encore légèrement gelés au centre lorsqu'ils sont retirés du four. Si les aliments décongelés sont encore gelés au centre, remettez-les au four supérieur pour poursuivre la décongélation.
- Selon la forme de l'aliment, certaines zones peuvent décongeler plus rapidement que d'autres.
- La forme de l'emballage influe sur la rapidité de la décongélation des aliments. Les emballages peu profonds seront décongelés plus rapidement qu'un bloc épais.
- Pour de meilleurs résultats, congelez la viande hachée sous forme de beignet. Pendant la décongélation, lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre, grattez la viande pour retirer ce qui est décongelé et poursuivre la décongélation.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments comme les ailes de poulet, les extrémités des cuisses de poulet, les queues de poisson ou les parties qui commencent à devenir chaudes. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le fond du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement intérieur du four.

Niveaux de puissance du four à micro-ondes

Ce four à micro-ondes compte 10 niveaux de puissance pour vous offrir une flexibilité maximale et un meilleur contrôle de la cuisson.

Niveau de puissance	Utiliser
10 (100%)	• Faire bouillir de l'eau • Cuire du bœuf haché • Préparer des bonbons ou des confiseries • Cuire de la volaille entière, des morceaux de volaille, du poisson et des légumes • Cuire des morceaux de viande très tendres
9 (90%)	• Réchauffer le riz, les pâtes et les légumes
8 (80%)	• Réchauffer rapidement les aliments préparés • Réchauffer les sandwiches
7 (70%)	• Cuire des œufs, du lait et des plats à base de fromage • Cuire des gâteaux et du pain • Faire fondre du chocolat
6 (60%)	• Cuire du veau • Cuire un poisson entier • Cuire les puddings et les crèmes anglaises
5 (50%)	• Cuire le jambon, la volaille entière et l'agneau • Cuire les rôtis de bœuf et les pointes de surlonge
4 (40%)	• Décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer
3 (30%)	• Cuire des morceaux de viande moins tendres
2 (20%)	• Éliminer le froid des fruits • Ramollir le beurre
1 (10%)	• Garder les casseroles et les plats principaux au chaud • Ramollir le beurre et le fromage à la crème

Mode micro-ondes

Cuisson à un niveau de puissance élevée

Exemple : Pour une cuisson de 8 minutes, 30 secondes.

1 Appuyez sur **Microwave**.

2 Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **8**, **3** et **0**.

3 Appuyez sur **START** pour commencer la cuisson.
- Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie.

Cuisson à des niveaux de puissance bas

La cuisson à puissance élevée ne donne pas toujours les meilleurs résultats avec des aliments qui nécessitent une cuisson plus lente, comme les rôtis, les produits de boulangerie et de pâtisserie ou les crèmes pâtissières. Le four compte 9 réglages de puissance en plus du niveau ÉLEVÉ.

Exemple : Cuisson d'un mets pendant 7 minutes 30 secondes à une puissance de 70 %.

1 Appuyez sur **Microwave**.

2 Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **7**, **3** et **0**.

3 Réglez le niveau de puissance : Appuyez sur **Power Level** et **7**.

4 Appuyez sur **START** pour commencer la cuisson.
- Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie.

Mode +30 secondes

Utilisez cette fonction pour rapidement ajouter 30 secondes au temps de cuisson au four à micro-ondes.

1 Appuyez sur le bouton lorsque le four est éteint pour démarrer immédiatement la fonction de micro-ondes pendant 30 secondes à puissance élevée.

2 Une fois que la cuisson est terminée, ou pour annuler la cuisson, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF**.

Mode Décongélation

Le four dispose de 4 modes de décongélation préréglés. Le menu Décongélation indique le mode suggéré pour divers aliments. La fonction de décongélation émet un signal sonore pendant le mode de décongélation pour vous rappeler de vérifier, de retourner, de séparer ou de réorganiser les aliments.

- **1** : Mode Viande
- **2** : Mode Volaille
- **3** : Mode Poisson
- **4** : Mode Pain

Réglage de la fonction de décongélation

Exemple : Décongélation de 1,2 lb de viande

1 Appuyez une fois sur la touche **Defrost**.

2 Appuyez sur **1** pour sélectionner le mode Viande.

3 Réglez le poids : Appuyez sur **1** et **2** (pour 1,2 lb).

4 Appuyez sur **START** pour commencer à décongeler.

5 Lorsque la décongélation est terminée, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF**.

REMARQUE

- Lorsque vous appuyez sur **START**, le décompte s’affiche à l’écran. L’avertisseur sonore se fait entendre une fois, à mi-parcours du cycle de décongélation.

- Lorsque vous entendez l'avertisseur sonore, ouvrez la porte du four et retournez la nourriture. Retirez les aliments qui ont été décongelé. Remettez les aliments congelés dans le four et appuyez sur **START** pour terminer le cycle de décongélation.

Tableau de conversion de poids

La plupart du temps, le poids des aliments est donné en livres et en onces. Si vous utilisez des livres, le poids des aliments doit être saisi dans le mode Auto Defrost (décongélation automatique) en livres et en dixièmes de livres (décimales).

Utilisez le tableau suivant au besoin pour convertir le poids des aliments en décimales.

Onces	Poids en décimales
1,6	0,1
3,2	0,2
4,8	0,3
6,4	0,4
8,0	0,5 (une demi-livre)
9,6	0,6
11,2	0,7
12,8	0,8
14,4	0,9
16,0	1,0 (une livre)

Menu Décongélation

Reportez-vous aux informations ci-dessous pour régler le code et le poids.

Viande (0,1 à 6,0 lb)

- Bœuf: Bœuf haché, bifteck de ronde, cubes à ragoût, filet mignon, morceau à braiser, côte de bœuf, rôti de croupe, rôti de palette, galettes de bœuf haché pour hamburger
- Agneau: Côtelettes, rôti
- Porc : Côtelettes, hot-dogs, côtes levées, longes, rôti, saucisses.
- Veau :Escalopes (1 lb, ½ po d'épaisseur)
- Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 5 à 15 minutes

Volaille (0,1 à 6,0 lb)

- Volaille : Poulet entier, poulet coupé, poitrine (désossée).
- Poulet de Cornouailles : Entier.
- Dindon : Poitrine.
- Rincez le poulet à l'eau et laissez reposer 60 minutes après la décongélation pour obtenir de meilleurs résultats.
- Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 60 minutes

Poisson (0,1 à 4,0 lb)

- Poisson : Filets, steaks entiers.
- Fruits de mer : Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles.
- Retournez les aliments lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 5 à 10 minutes

Pain (0,1 à 2,0 lb)

- Tranches de pain, petits pains, baguettes, etc.
- Séparez les tranches et placez-les entre deux essuie-tout ou sur une assiette plate. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- Temps de repos : 1 à 2 minutes

Mode de cuisson par capteur

À propos des fonctionnalités

Cette fonction réchauffe les aliments préférés sans qu'il soit nécessaire de sélectionner le temps de cuisson et le niveau de puissance. Le four détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité provenant des aliments, il indique au four combien de temps il doit continuer à les chauffer.

L'affichage indique le temps de chauffage restant. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson par capteur, suivez les recommandations suivantes.

- Les aliments cuits avec le système de capteur doivent se trouver à une température de conservation normale.
- Veiller à ce que le plateau en verre et la surface extérieure du récipient soient secs pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

- Recouvrir les aliments avec un couvercle, du papier paraffiné ou une feuille de plastique (pour four à micro- ondes) en laissant une ouverture.
- N'ouvrez pas la porte du four et n'appuyez pas sur **Upper CLEAR/OFF** durant la période de détection. Lorsque la période de détection est écoulée, le four émet un signal sonore et la durée de cuisson restante apparaît sur l'afficheur. À partir de ce moment, on peut ouvrir la porte du four pour remuer ou retourner les aliments ou pour modifier leur répartition.

L'utilisation de contenants et d'emballages adéquats permet d'assurer de bons résultats de cuisson par capteur.

- Utilisez toujours des contenants allant au micro-ondes et couvrez-les avec un couvercle ou une pellicule de plastique perforée.
- N'utilisez jamais de couvercles en plastique hermétiquement fermés. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper, ce qui fera trop cuire les aliments.
- La quantité d'aliments doit correspondre à la taille du contenant. Remplissez les contenants au moins à moitié pour de meilleurs résultats.
- Assurez-vous que l'extérieur du contenant de cuisson et l'intérieur du four supérieur sont secs avant de placer des aliments dans le four. Des gouttes d'humidité se transformant en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.

Réglage de la fonction de cuisson par capteur

Exemple : Pour cuire du riz à l'aide de la cuisson par capteur

1 Appuyez sur **Sensor Cook**.

2 Appuyez sur **7** pour sélectionner RICE (séchage).

3 Appuyez sur **START**.

- Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez une mélodie.

Menu pour la cuisson avec capteur

Reportez-vous aux renseignements ci-dessous pour les réglages propres à certains éléments de menu et les quantités recommandées.

- **1.Boisson** (1 à 2 tasses)
  - Accessoire de cuisson : Tasse allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - Température des aliments : ambiante
  - Instructions : Utilisez une tasse allant au four à micro-ondes sans la couvrir. Après la cuisson, remuez pour terminer de réchauffer.
- **2. Plats mijotés** (10 à 20 oz)
  - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - Température des aliments : réfrigérée
  - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **3. Poulet** (16 à 20 oz)
  - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - Température des aliments : réfrigérée
  - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **4. Pâtes** (½ à 2 tasses)†
  - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - Température des aliments : réfrigérée (pâtes précuites)
  - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **5. Pizza** (1 à 3 pointes)
  - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - Température des aliments : réfrigérée
  - Instructions : Il s'agit d'une fonctionnalité de réchauffage pour les restes de pizza. Utilisez une assiette allant au four à micro-ondes sans la couvrir.
- **6. Assiette d'aliments** (1 portion)
  - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - Température des aliments : réfrigérée
  - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.

- **7. Riz** (½ à 2 tasses)†
  - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - Température des aliments : réfrigérée (pâtes précuites)
  - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **8. Soupe** (1 à 4 tasses)†
  - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - Température des aliments : ambiante
  - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **9. Légumes** (1 à 4 tasses)†
  - Accessoire de cuisson : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - Température des aliments : réfrigérée
  - Instructions : Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.

AVERTISSEMENT

- Faites attention lorsque vous manipulez le récipient. Une ébullition soudaine différée peut se produire lors du chauffage de boissons au four à micro-ondes. Il faut par conséquent faire attention lors de la manipulation du récipient.

† 8 oz (240 ml) par tasse

Mode Cuisson par convection

Pendant la cuisson par convection, un élément chauffant est utilisé pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. La température de cuisson par convection varie de 100 °F (38 °C) à 450 °F (232 °C). Il est préférable de préchauffer le four lors de la cuisson par convection.

REMARQUE

- Réduisez la température du four de 25 °F par rapport à la température recommandée sur les aliments emballés. Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'état des aliments ou des préférences individuelles.

Réglage de la fonction de cuisson par convection

Exemple : 45 minutes à 375 °F (191 °C) avec préchauffage

1. Appuyez sur **Conv. Bake**. L'indication « 350 °F » clignote sur l'écran.
2. Réglez la température du four : Appuyez sur **3**, **7** et **5**.
3. Appuyez sur **START**. Le préchauffage du four commence et la température du four s'affiche à l'écran. (Ne saisissez pas le temps de cuisson.)
4. Lorsque l'avertisseur sonore retentit, placez les aliments dans le four.
5. Appuyez sur **Cook Time**.
6. Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **4** et **5**.
7. Appuyez sur **START**.
8. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF**.

Exemple : 30 minutes à 375 °F (191 °C) sans préchauffage

1. Appuyez sur **Conv. Bake**. L'indication « 350 °F » clignote sur l'écran.
2. Réglez la température du four : Appuyez sur **3**, **7** et **5**.
3. Appuyez sur **Cook Time**.
4. Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **3** et **0**.

5 Appuyez sur **START**.

6 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF**.

REMARQUE

- Lorsque le four atteint la température de préchauffage demandée, l'avertisseur sonore retentit. Le four maintient automatiquement cette température pendant 30 minutes.
- La température du four baisse très rapidement lorsque la porte est ouverte. Toutefois, cela ne devrait pas empêcher la cuisson complète des aliments pendant le temps de cuisson normal.

Mode Grillage

Cette fonction permet de rapidement faire brunir les aliments et les rendre croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Réglage de la fonction de grillage

Exemple : Grillage pendant 1 minute, 30 secondes

1 Appuyez sur **Broil**.

2 Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **1**, **3** et **0**.

3 Appuyez sur **START**. Le four commencera à chauffer.

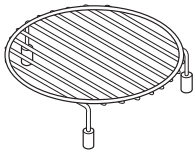
4 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF**.

⚠ ATTENTION

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments et les accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

REMARQUE

- Pour de meilleurs résultats, utilisez la grille lorsque vous faites griller des aliments dans le four supérieur.



Mode Cuisson rapide

Cette fonction utilise la puissance d'une lampe halogène, des éléments chauffants et du four à micro-ondes simultanément pour permettre une cuisson rapide.

⚠ ATTENTION

- Lorsque vous utilisez cette fonction, gardez à l'esprit que le four, la porte et les plats seront très chauds.
- Des arcs électriques peuvent se produire pendant la cuisson rapide et la cuisson au four à micro-ondes. En cas d'arcs électriques, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF** et corrigez le problème.
- N'utilisez pas d'emballages, de contenants ou de sacs de cuisson faits de papier d'aluminium, de plastique, de cire ou de papier lors de la cuisson rapide.

REMARQUE

- Seuls les niveaux de puissance de 10 % à 40 % peuvent être sélectionnés. Chaque niveau de puissance donne une puissance de chauffage et de l'énergie micro-ondes pendant un certain pourcentage du temps.

Réglage de la fonction de cuisson par convection rapide

Utilisez ce mode pour la viande rôtie, le poulet rôti, les légumes rôtis, la pizza congelée, les gâteaux, les tartes et le pain.

Exemple : Cuisson pendant 1 minute, 30 secondes à 40 % de la puissance maximale et à 375 °F

1 Appuyez sur **Speed Cook**.

2 Appuyez sur **1** pour sélectionner CUISSON PAR CONVECTION RAPIDE.

3 Réglez le niveau de puissance : Appuyez sur **4**.

4 Réglez la température du four : Appuyez sur **3**, **7** et **5**, puis sur **START**.

5 Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **1**, **3** et **0**.

6 Appuyez sur **START**.

7 Une fois que la cuisson est terminée, ou pour annuler la cuisson, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF**.

Réglage de la fonction de rôtissage rapide

Utilisez ce mode pour les steaks, les filets de poulet, le poisson ou les fruits de mer.

Exemple : Cuisson pendant 1 minute, 30 secondes à 20 % de la puissance maximale

1 Appuyez sur **Speed Cook**.

2 Appuyez sur **2** pour sélectionner GRILLAGE RAPIDE.

3 Réglez le niveau de puissance : Appuyez sur **2**.

4 Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **1**, **3** et **0**.

5 Appuyez sur **START**.

6 Une fois que la cuisson est terminée, ou pour annuler la cuisson, appuyez sur **Upper CLEAR/OFF**.

Mode Maïs soufflé

Préparez du maïs soufflé au four à micro-ondes en toute facilité, un sac à la fois.

- Placez un sac (50 à 100 g) de maïs soufflé pour micro-ondes sur une assiette allant au four à micro-ondes, puis placez le tout sur un plateau tournant. Le sac de maïs soufflé doit être à la température de la pièce.

1 Appuyez une fois sur la touche **Popcorn**.

2 Appuyez sur **START** pour commencer la cuisson.

3 Appuyez sur **Upper CLEAR/OFF** pour annuler **Popcorn** en tout temps.

ATTENTION

- N’utilisez jamais de sac en papier brun pour faire éclater le maïs et n’essayez jamais de faire éclater les grains restants.
- Ne préparez pas de maïs soufflé sauf dans un contenant allant au four à micro-ondes ou dans des sachets commerciaux conçus pour une utilisation dans les fours à micro-ondes.
- N’essayez jamais de préparer du maïs soufflé dans un sac de papier qui n’est pas fait pour aller au four à micro-ondes.
- Une cuisson excessive pourrait brûler le maïs soufflé et dégager une forte odeur de brûlé.
- Ne refaites pas cuire les grains de maïs qui n’ont pas éclaté.
- Ne réutilisez pas les sacs de maïs soufflé
- Restez attentif pendant que les grains de maïs éclatent. Arrêtez le four lorsque les grains de maïs éclatent toutes les 2 ou 3 secondes seulement.
- Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous préparez votre maïs soufflé.
- Suivez les directives qui se trouvent sur le sac.

REMARQUE

- Lorsque vous préparez du maïs soufflé préemballé, placez le sac sur le plateau de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four à micro-ondes pendant qu'il tourne. Pliez les extrémités du sac vers le haut et vers le centre du sac.

- Si la taille du sac de maïs n'est pas indiquée, suivez les instructions du fabricant et n'utilisez pas cette fonction.
- N'utilisez pas la touche **Popcorn** en combinaison avec d'autres fonctions.
- N'essayez pas de réchauffer ou de faire cuire des grains non éclatés.
- Ne réutilisez pas le sac. La cuisson excessive peut provoquer un incendie dans le four à micro-ondes.
- Préparez un seul sac de maïs soufflé à la fois.
- Lorsque vous utilisez cette fonctionnalité, n'utilisez pas de dispositif pour préparer le maïs soufflé au four à micro-ondes.
- Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous préparez du maïs soufflé.

Mode Réchaud

Cette fonction maintient la température du four à moins de 230 °F. Cette fonction ne doit pas être utilisée pour réchauffer les aliments froids. Cette fonction gardera le plat cuisiné chaud pour le servir jusqu'à 3 heures après sa cuisson. Après 3 heures, cette fonction de réchaud éteint automatiquement le four.

Réglage du mode Réchaud

1. Appuyez sur **Warm / Proof.**.
2. Appuyez sur **1** pour sélectionner le mode Réchaud.
3. Choisissez le niveau de température : Appuyez sur **1** pour faible, **2** pour moyen ou **3** pour élevé.
   - Faible : 140 °F à 160 °F (60 °C à 71 °C)
   - Moyen : 160 °F à 195 °F (71 °C à 91 °C)
   - Élevé : 195 °F à 230 °F (91 °C à 110 °C)
4. Appuyez sur **START** pour saisir la sélection.
5. Sélectionnez le type : Appuyez sur **1** pour moelleux ou **2** pour croustillant.
6. Appuyez sur **START** pour commencer.
7. Appuyez sur **Upper CLEAR/OFF** en tout temps pour annuler.

REMARQUE

- Cette fonction est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour laisser refroidir les aliments.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand cette fonction est activée.

Mode Levage du pain

Cette fonction garde le four chaud pour faire lever les produits à base de levain avant la cuisson.

Réglage du mode Levage du pain

1. Appuyez sur **Warm / Proof**.
2. Appuyez sur **2** pour sélectionner le mode Levage du pain.
3. Appuyez sur **START** pour commencer.
4. Appuyez sur **Upper CLEAR/OFF** en tout temps pour annuler.

REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger la durée de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison.

- Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter un excès de levage.
- N'utilisez pas le mode Levage du pain pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température de levage du pain du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la fonction Réchaud pour garder les aliments au chaud.
- Le levage du pain ne fonctionnera pas si la température du four est trop élevée. Laissez le four refroidir avant de commencer le levage du pain.

Mode Cuisson automatique

Utilisez cette fonction pour chauffer les aliments préparés sans qu'il soit nécessaire de sélectionner le temps de cuisson et le niveau de puissance. Cette fonction a des programmes prédéfinis pour 28 catégories d'aliments.

Réglage du mode Cuisson automatique

1 Appuyez sur **Auto Cook.**.

2 Sélectionnez l'aliment : Appuyez sur **1** pour bacon.

3 Appuyez sur **START** pour saisir la sélection.

4 Réglez le poids ou la quantité : Appuyez sur **1** pour sélectionner 3 ou 4 tranches de bacon.

5 Appuyez sur **START** pour commencer la cuisson.

Menu de cuisson automatique

Reportez-vous aux renseignements ci-dessous pour les réglages propres à certains éléments de menu et les quantités recommandées.

- **1.Tranches ordinaires de bacon** (3-4 ou 5-6 tranches)
  - **Accessoire de cuisson** : Grille pour la cuisson du bacon ou assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Pour de meilleurs résultats, placez les tranches de bacon sur une grille pour la cuisson du bacon au four à micro-ondes. Si vous n'avez pas de grille pour la cuisson du bacon, utilisez une assiette tapissée d'essuie-tout.
- **2.Bagels** (1 ou 2-3 bagels)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : congelée
- **3.Pommes de terre cuites** (1, 2, 3 ou 4 pommes de terre de 7 à 9 oz chacune)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : ambiante
  - **Instructions** : Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- **4.Brownie** (8 po × 8 po, 9 po × 13 po)
  - **Accessoire de cuisson** : accessoires de cuisine adaptés aux micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : ambiante
  - **Instructions** : Vaporisez d'enduit à cuisson un plat à cuisson en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes. Versez la pâte dans le plat à cuisson en l'étendant uniformément. Après la cuisson, laissez reposer pendant quelques minutes.
- **5.Filets de morue** (1 lb)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **6.Saucisses sur bâtonnet** (1 ou 2, 3 ou 4)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : congelée
- **7.Légumes frais** (4 à 6, 7 à 9, 10 à 12, 13 à 15 ou 16 à 20 oz)
  - **Accessoire de cuisson** : Plat à cuisson en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes (4 à 12 oz : ajoutez 2 c. à table d'eau; 13 à 20 oz : ajoutez 4 c. à table d'eau). Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, remuez, puis laissez reposer pendant 3 minutes.
- **8.Croquettes de poulet congelées** (1 ou 2, 3 ou 4 portions; 3,5 oz/100 g par portion)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : congelée

- **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.

- **9.Ailes de poulet congelées** (1 ou 2, 3 ou 4 portions; 3,5 oz/100 g par portion)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : congelée
  - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **10.Frites congelées** (1 ou 2, 3 ou 4 portions; 3,5 oz/100 g par portion)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : congelée
  - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **11.Pizza congelée, croûte ordinaire** (portion individuelle : 6 po; portion régulière : 12 po)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : congelée
- **12.Bretzels mous congelés** (1, 2, 3 ou 4 bretzels)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : congelée
- **13.Légumes congelés** (4 à 6, 7 à 9, 10 à 12, 13 à 15 ou 16 à 20 oz)
  - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : congelée
  - **Instructions** : Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes (4 à 12 oz : ajoutez 2 c. à table d'eau; 13 à 20 oz : ajoutez 4 c. à table d'eau). Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, remuez, puis laissez reposer pendant 3 minutes.
- **14.Pain à l'ail, tranché et congelé** (1 ou 2, 3 ou 4, 5 ou 6 tranches)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : congelée
  - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **15.Hamburger de 1/2 po d'épaisseur** (2, 3 ou 4, 5 ou 6 galettes)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **16.Côtelettes d'agneau de 1/2 po d'épaisseur (6 à 7 oz)** (1, 2, 3 ou 4 côtelettes)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **17.Pain de viande** (9 po x 5 po)
  - **Accessoire de cuisson** : Plat à cuisson en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Ingrédients** :

    28 oz/800 g de viande hachée, un œuf réfrigéré (4 oz/115 g), 1/2 c. à thé/2 g de sel
  - **Instructions** : Placez le mélange de viande dans un plat à cuisson de 9 po × 5 po en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes.
- **18.Nachos** (1 à 3, 4 à 6 portions; 8 nachos par portion)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : ambiante
- **19.Gruau** (1 à 2 portions)
  - **Accessoire de cuisson** : Grand bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : ambiante
  - **Ingrédients** :

    1 portion : 1/2 tasse (40 g) d'avoine, 1 tasse (230 g) d'eau ou de lait, une pincée de sel (facultatif)

    2 portions : 1 tasse (80 g) d'avoine, 1 ½ tasse (345 g) d'eau ou de lait, ⅛ c. à thé de sel (facultatif)
  - **Instructions** : Mélangez l'eau ou le lait, le sel et l'avoine dans un grand bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
- **20.Côtelettes de porc de 1/2 po d'épaisseur** (1, 2, 3 ou 4 côtelettes)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **21.Quinoa** (1 ou 2 portions copieuses)
  - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : ambiante
  - **Ingrédients** :

    1 portion : 1/2 tasse (40 g) de quinoa, 1 tasse (230 g) d'eau ou de lait, une pincée de sel (facultatif)

2 portions : Quinoa 1 tasse (80 g), Eau ou lait 1 1/2 tasse (345 g), Sel (facultatif) 1/8 cuillère à café

- **Instructions** : Mélangez l'eau ou le lait, le sel et le quinoa dans un grand bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.

- **22.Bifteck de faux-filet de 1 po d'épaisseur (14 à 15 oz)** (1 ou 2 steaks)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **23.Riz** (½ ou 1 tasse)
  - **Accessoire de cuisson** : Grand bol profond allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : ambiante
  - **Ingrédients** :

    Riz : ½ tasse (96 g), 1 tasse (192 g)

    Eau : 1 tasse (230 g), 2 tasses (460 g)

    Sel: Facultatif
  - **Instructions** : Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
- **24. Darne de saumon de 1 po d'épaisseur** (1, 2, 3 ou 4 darnes)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **25.Saucisse** (1 à 6, 7 à 14 saucisses)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **26.Bifteck de surlonge de 1 po d'épaisseur (18 à 21 oz)** (1 ou 2 steaks)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **27.Filet** (¾, 1 ½ lb)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en métal
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
- **28.Légumes en conserve** (4 à 6, 7 à 9, 10 à 12, 13 à 15 ou 16 à 20 oz)
  - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : ambiante
  - **Instructions** : Transvasez les légumes en conserve dans un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, remuez, puis laissez reposer pendant 3 minutes.

⚠ AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas de papier recyclé dans le four supérieur. Il contient parfois des impuretés pouvant produire des arcs électriques et des étincelles.
- N'utilisez JAMAIS de produits de papier dans le four à convection.

Plus de modes (Ramollissement, Fondue, Air Fry (Friture à l'air), Déshydratation)

Le four dispose de 4 modes préréglés. Le menu de modes supplémentaires indique le mode suggéré pour divers aliments.

- **1**: Mode Ramollissement
- **2**: Mode Fondue
- **3** : Air Fry (Friture à l'air)
- **4** : Déshydratation

Réglage du mode Ramollissement

Le four utilise une faible puissance pour ramollir des aliments comme le beurre, le fromage à la crème, le glaçage et la crème glacée. Consultez le menu guide suivant.

Exemple : 1 pinte de crème glacée

1 Appuyez sur **More Mode**.

2 Appuyez sur **1** pour sélectionner le mode Ramollissement.

3 Réglez le menu : Appuyez sur **4** pour la crème glacée.

4 Appuyez sur **START** pour saisir la sélection.

5 Réglez le poids ou la quantité : Appuyez sur **1** pour sélectionner 1 pinte.

6 Appuyez sur **START** pour commencer à chauffer.

Menu Ramollissement

- **1.Beurre** (½, 1 ou 2 bâtons)
  - **Accessoire de cuisson** : Assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Appuyez sur **1** pour 1/2 bâton, **2** pour 1 bâton ou **3** pour 2 bâtons. Le beurre sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.
- **2. Fromage à la crème** (3, 8 oz)
  - **Accessoire de cuisson** : Assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Appuyez sur **1** pour 3 oz ou **2** pour 8 oz. Le fromage à la crème sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.
- **3.Glaçage** (16 oz)
  - **Accessoire de cuisson** : Assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Le glaçage sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.
- **4.Crème glacée** (1 pinte, 1 quart)
  - **Accessoire de cuisson** : Plateau en verre
  - **Température des aliments** : congelée
  - **Instructions** : Retirez le couvercle et la pellicule plastique. Appuyez sur **1** pour 1 pinte ou **2** pour 1 quart. La crème glacée sera assez molle pour facilement former des boules.

Réglage du mode Fondue

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre des aliments comme le beurre, le caramel, le fromage, le chocolat et les guimauves. Consultez le menu guide suivant.

Exemple : 8 oz de chocolat.

1 Appuyez sur **More Mode**.

2 Appuyez sur **2** pour sélectionner le mode Fondue.

3 Réglez le menu : Appuyez sur **4** pour le chocolat.

4 Appuyez sur **START** pour saisir la sélection.

5 Réglez le poids ou la quantité : Appuyez sur **2** pour sélectionner 8 oz.

6 Appuyez sur **START** pour commencer à chauffer.

Menu Fondue

- **1.Beurre** (½, 1 ou 2 bâtons)
  - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Appuyez sur **1** pour 1/2 bâton, **2** pour 1 bâton ou **3** pour 2 bâtons. Après le chauffage, remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- **2.Caramel** (4, 8 ou 12 oz)
  - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : ambiante
  - **Instructions** : Appuyez sur **1** pour 4 oz, **2** pour 8 oz ou **3** pour 12 oz. Après le chauffage, remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- **3. Fromage** (4, 8, 12 oz)
  - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : réfrigérée
  - **Instructions** : Utilisez des préparations à base de fromage fondu seulement. Coupez le fromage en cubes. Appuyez sur **1** pour 4 oz, **2** pour 8 oz ou **3** pour 12 oz. Après le chauffage, remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

- **4. Chocolat** (4, 8, 12 oz)
  - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : ambiante
  - **Instructions** : On peut utiliser des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuisson. Appuyez sur **1** pour 4 oz, **2** pour 8 oz ou **3** pour 12 oz. Après le chauffage, remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- **5.Guimauves** (5 ou 10 oz)
  - **Accessoire de cuisson** : Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre
  - **Température des aliments** : ambiante
  - **Instructions** : Appuyez sur **1** pour 5 oz ou **2** pour 10 oz. Après le chauffage, remuez jusqu'à ce qu'ils soient complètement fondus.

Réglage du mode Air Fry (Friture à l'air)

La fonction Air Fry (Friture à l'air) est spécialement conçue pour la friture sans huile. Cette fonction vous permet de sélectionner manuellement la température et le temps de cuisson. Pour faire frire automatiquement à l'air libre des aliments courants, sélectionnez le mode Air Fry (Friture à l'air) sous More Modes. Les températures d'Air Fry (Friture à l'air) sont comprises entre 300 °F et 425 °F.

Exemple : Air Fry (Friture à l'air)ing pendant 9 minutes 30 secondes à 425 °F

1 Appuyez sur **More Mode**.

2 Appuyez sur **3** pour sélectionner le mode Air Fry (Friture à l'air). 400 °F apparaît à l'écran.

3 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température du four.

4 Appuyez sur **Cook Time**, puis sur les boutons pour régler le temps de cuisson.

5 Appuyez sur **START** pour commencer à chauffer.

6 Appuyez sur **Upper CLEAR/OFF** en tout temps pour annuler.

Menu Air Fry (Friture à l'air)

- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Pour de meilleurs résultats, retournez les aliments 1 à 2 fois pendant la cuisson.
- Ustensiles de cuisine : Poêle Air Fry (Friture à l'air) sur la grille du plateau métallique
- **Crevettes fraîches** (6 - 12 oz)
  - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/17 - 23
- **Nuggets de poulet surgelés** (5 - 10 oz)
  - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/14 - 18
- **Tenders de poulet surgelés** (6 - 14 oz)
  - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/20 - 25
- **Ailes de poulet surgelées** (5 - 18 oz)
  - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/21 - 26
- **Churros surgelés** (4 - 8 oz)
  - Réglez la température/le temps (minutes) : 375 °F/10 - 13
- **Frites surgelées** (5 - 10 oz)
  - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/17 - 23
- **Frites faites maison** (6 - 12 oz)
  - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/17 - 23
- **Quartiers de pommes de terre faits maison** (8 - 16 oz)
  - Réglez la température/le temps (minutes) : 425 °F/20 - 27
- **Légumes mélangés** (6 - 12 oz)
  - Réglez la température/le temps (minutes) : 400 °F/17 - 23

Réglage du mode Déshydratation

Utilisez cette fonction pour sécher les fruits, les légumes et la viande de bœuf afin de créer des en-cas sains et nutritifs sans utiliser de produits chimiques ni de conservateurs. Placez du papier sulfurisé sur le plateau métallique et étalez les aliments en une seule couche. Les températures de déshydratation sont comprises entre 100 °F et 200 °F.

Exemple : Déshydratation pendant 5 heures à 140 °F

1 Appuyez sur **More Mode**.

2 Appuyez sur **4** pour sélectionner le mode Déshydratation. 160 °F apparaît à l'écran.

3 Réglez la température du four : Appuyez sur **1**, **4**, **0**.

4 Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **Cook Time** et appuyez sur **5**, **0** et **0**. **HR** apparaît sur le temps affiché.

5 Appuyez sur **START**. Le four commence la déshydratation.

6 Appuyez sur **Upper CLEAR/OFF** pour annuler en tout temps ou lorsque la cuisson est terminée.

Menu Déshydratation

- **Bananes**
  - Préparation : Coupez en tranches de 1/4 po (5 - 6 mm).
  - Réglez la température/le temps : 160 °F/5 - 8 hrs
  - Utilisation : En-cas, nourriture pour bébés, granola, cookies et pain aux bananes
- **Figues**
  - Préparation : Retirez les tiges et coupez-les en deux.
  - Réglez la température/le temps : 160 °F/8 - 9 hrs
  - Utilisation : Garnitures, gâteaux, puddings, pain et biscuits
- **Kiwi**
  - Préparation : Pelez et coupez en tranches de 3/8 po (8 à 12 mm).
  - Réglez la température/le temps : 160 °F/5 - 8 hrs
  - Utilisation : En-cas
- **Mangues**
  - Préparation : Enlevez la peau et coupez en tranches de 3/8 po (6 à 10 mm).
  - Réglez la température/le temps : 160 °F/6 - 9 hrs
  - Utilisation : En-cas, céréales, produits de boulangerie
- **Ananas**
  - Préparation : Épluchez, évidez et coupez en tranches de 3/8 po (8 à 12 mm).
  - Réglez la température/le temps : 160 °F/6 - 9 hrs
  - Utilisation : En-cas, produits de boulangerie, granola cuit au four
- **Tomates**
  - Préparation : Lavez et coupez en cercles de 1/4 po (6 mm) d'épaisseur.
  - Réglez la température/le temps : 160 °F/6 - 9 hrs
  - Utilisation : Soupes, ragoûts, pâte ou sauce
- **Champignons**
  - Préparation : Nettoyez avec une brosse douce ou un chiffon. Ne les lavez pas.
  - Réglez la température/le temps : 140 °F/4 - 8 hrs
  - Utilisation : Réhydratation pour les soupes, les plats de viande, les omelettes ou les fritures
- **Bœuf séché**
  - Préparation : Coupez la viande en tranches de 1/4 po (5 - 6 mm) d'épaisseur et faites-la mariner pendant 6 - 8 heures au réfrigérateur.
  - Réglez la température/le temps : 175 °F/6 - 9 hrs
  - Utilisation : En-cas

Fonctionnement du four inférieur

Avant d'utiliser le four

REMARQUE

- En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut indiquer une température différente de celle que le four affiche.
- Pendant un cycle de cuisson régulier, il est normal que le ventilateur de convection fonctionne pendant le préchauffage.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon périodique pendant un cycle de cuisson régulier.
- Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes pendant la cuisson, l'élément s'éteint. L'élément se rallume automatiquement dès que la porte est refermée.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus que nécessaire lors que vous faites cuire des aliments. Cela permet de conserver la température du four, d'éviter les pertes de chaleur inutiles et d'économiser de l'énergie.

Évent du four

Les zones situées à proximité de l'évent peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures. Évitez de placer des objets en plastique près de l'évent, car la chaleur peut les déformer ou les faire fondre.

De la vapeur peut être visible lors de la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau. Ceci est normal.

⚠ AVERTISSEMENT

- N'obstruez pas l'ouverture de l'évent au bas du four.

Utilisation des grilles robustes du four

Les grilles sont munies d'un bord arrière surélevé qui empêche de les tirer hors de la cavité du four.

⚠ ATTENTION

- Replacez les grilles du four avant de mettre le four en marche pour éviter de vous brûler.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Cela pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.
- Attendez que le four soit froid avant de placer les grilles du four.
- Ne placez pas d'objets plus lourds que 33 lb (15 kg) sur les grilles. Ne placez pas d'objets lourds sur les coins des grilles. Vous risqueriez d'endommager les grilles.

Retrait des grilles

1. Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez le devant de la grille et tirez pour la sortir complètement.

Remise en place des grilles

1. Placez l'extrémité de la grille sur les supports.
2. Soulevez la partie avant et poussez la grille dans le four.

Utilisation des grilles coulissantes du four

Les grilles coulissantes en option glissent à l'intérieur et hors du four sur un cadre. Cela permet de maintenir les accessoires de cuisson au niveau et de les empêcher de glisser vers l'avant lorsque la grille est en extension complète.

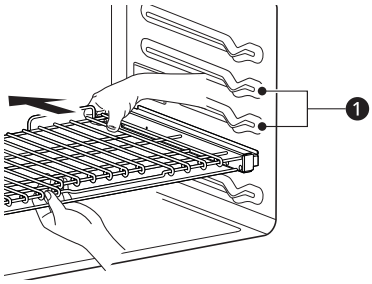
⚠ ATTENTION

- Placez les grilles du four à l'emplacement souhaité avant d'allumer le four pour prévenir les brûlures.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Cela pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.

Installation des grilles coulissantes

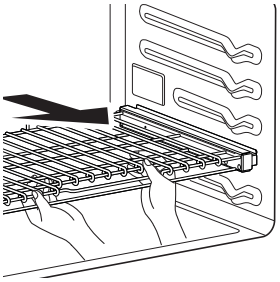
1. Assurez-vous que la grille est en position fermée avant de commencer. Tenez-la d'une main à l'avant au centre et avec l'autre main dans le coin arrière droit.

2 Insérez soigneusement la grille entre ses guides et faites-la glisser vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle tombe en place.



❶ Directives pour les grilles

3 Une fois la grille fixée à l'arrière, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.



Retrait des grilles coulissantes

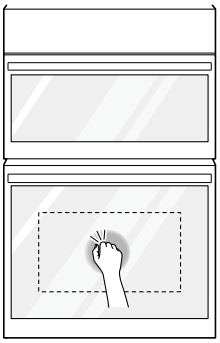
1 Lorsque la grille est en position fermée, saisissez l'avant de la grille et de son cadre, puis soulevez-la. Poussez lentement la grille vers la paroi arrière jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de la butée.

2 Après avoir désengagé la grille de la butée, soulevez l'arrière de la grille et tirez-la, ainsi que son cadre, entre les guides de la grille.

InstaView

Cette fonctionnalité est offerte sur le four inférieur seulement.

Cognez deux fois au centre du panneau de verre pour révéler le contenu du four sans ouvrir la porte.



⚠ ATTENTION

- Ne cognez pas trop fort sur le panneau de verre. Ne laissez pas des objets durs, comme des accessoires de cuisson ou des bouteilles de verre, cogner contre le panneau de verre. Le verre pourrait se briser et causer des blessures.

REMARQUE

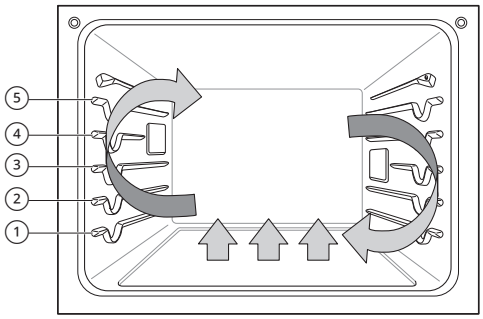
- Cognez deux fois sur le panneau de verre pour allumer ou éteindre la lampe.
- La lampe s'éteint automatiquement après 150 secondes.
- La fonction InstaView est désactivée lorsque la porte du four est ouverte et pendant une seconde après la fermeture de la porte.
- La fonction InstaView est désactivée pendant l'autonettoyage, le verrouillage, le mode Sabbat et l'activation initiale (sur certains modèles seulement).
- Si vous cognez sur les bords du panneau de verre, la fonction InstaView pourrait ne pas s'activer.
- Vous devez cogner suffisamment fort sur le panneau de verre pour entendre un bruit.
- Des bruits forts près du four pourraient activer la fonction InstaView.

Mode Cuisson et rôtissage par convection

Le système de convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four. Cette amélioration de la distribution de la chaleur permet d'obtenir une cuisson plus uniforme et d'excellents résultats

lorsqu'on cuisine avec une seule ou plusieurs grilles.

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170 °F (80 °C) et 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).



Cuisson par convection

1 Appuyez sur **Conv.Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Conv.Roast** (grillage à la vapeur).

2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

3 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson ou sur **Start Time** pour régler l'heure de mise en marche différée. Dans les deux cas, appuyez sur les chiffres pour régler l'heure ou le temps.

4 Appuyez sur **START**. Le préchauffage du four commence.

5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.

7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et sortez les aliments.

REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.
- Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Ils redémarrent environ 1 seconde après la fermeture de la porte.
- Appuyez sur **Stop** à l'écran pour annuler à tout moment la cuisson par convection et le rôtissage par convection.
- Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson par convection et le rôtissage par convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte. Dans certains cas, le ventilateur pourrait s'arrêter durant un cycle de cuisson par convection.

Modification des réglages de cuisson

1 Appuyez sur **Conv.Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Conv.Roast** (grillage à la vapeur).

2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

1 Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

Conseils pour la cuisson par convection

- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme les pâtisseries, les biscuits, les muffins, les petits gâteaux et tous les types de pains.
- Les biscuits et les petits gâteaux doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.
- Lorsque vous optez pour la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille à la position ③. Si vous cuisinez sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions ② et ④.
- La cuisson sur plusieurs grilles du four pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.

- La cuisson des gâteaux, des biscuits et des muffins est plus réussie si on dispose les aliments sur plusieurs grilles.

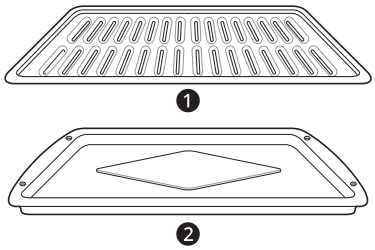
La fonction de rôtissage par convection est conçue pour fournir une performance de rôtissage optimale. Le rôtissage par convection combine la cuisson avec le ventilateur de convection pour rôtir les viandes et la volaille. L'air chauffé circule tout autour des aliments, depuis tous les côtés, enfermant les jus et les saveurs. Les aliments sont brunis et croustillants à l'extérieur tout en restant juteux à l'intérieur. Le rôtissage par convection est particulièrement bien adapté pour les coupes de viande tendre non couvertes.

Conseils pour le rôtissage par convection

Utilisez une lèchefrite* et un gril* lorsque vous préparez des viandes pour le rôtissage par convection. La lèchefrite récupère la graisse et le gril permet de prévenir les projections de graisse.

1 Placez la grille du four à la position ① ou ②.

2 Placez le gril ❶ dans la lèchefrite ❷.



3 Placez la lèchefrite sur la grille du four.

REMARQUE

- * Vendus séparément.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril.
- Ne couvrez pas le gril de papier d'aluminium.
- Placez les aliments (le gras vers le haut) sur le gril.

Mode Cuisson

La fonction de cuisson sert à préparer notamment des pâtisseries,du pain et des plats.

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170 °F (80 °C) et 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).

Réglage de la fonction de cuisson

1 Appuyez sur **Bake**.

2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

3 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson ou sur **Start Time** pour régler l'heure de mise en marche différée. Dans les deux cas, appuyez sur les chiffres pour régler l'heure ou le temps.

4 Appuyez sur **START**. Le préchauffage du four commence.

5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.

7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et sortez les aliments.

REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

Modification des réglages de cuisson

1 Appuyez sur **Bake**.

2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

REMARQUE

- Le ventilateur à convection fonctionne périodiquement tout au long d'un cycle de cuisson normal dans le four. Cela permet d'obtenir des résultats uniformes.

Conseils en matière de cuisson

- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être placés sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 1 po à 1 ½ po entre les plats et les parois du four.
- Le temps et la température de cuisson varient en fonction des caractéristiques, de la taille et de la forme de l'accessoire de cuisson utilisé.
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimal de la recette est écoulé.
- Utilisez des accessoires de cuisson en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), en vitrocéramique résistant à la chaleur ou en céramique, ou tout autre accessoire de cuisson recommandé pour une utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs permettent de faire cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer davantage. Les accessoires de cuisson isolés augmentent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments.
- Le fond du four possède un revêtement en émail vitrifié. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits sur la grille située sous celle utilisée pour la cuisson. Cette précaution est particulièrement importante lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou d'autres aliments à forte teneur en acide. Les garnitures de fruits et autres aliments très acides chauds peuvent corroder et endommager la surface en émail vitrifié et doivent être essuyés dès qu'il est sécuritaire de le faire.

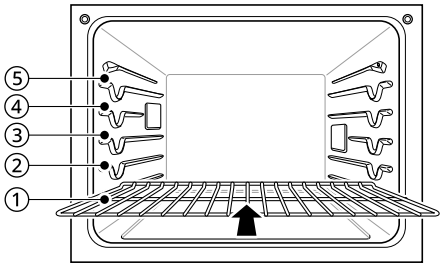
Guide sur les recommandations pour la cuisson

Positionnement des grilles et des plats

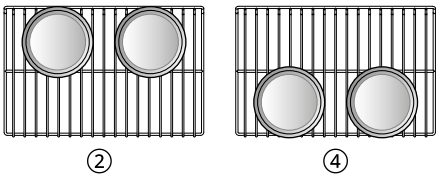
Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson si les plats sont centrés dans le four. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four dans les positions présentées.

Le fait d'utiliser plusieurs grilles permet d'économiser du temps et de l'énergie. Si possible, faites cuire ensemble dans le même four les aliments qui requièrent la même température de cuisson.

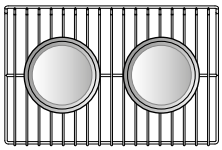
Si vous faites cuire plusieurs plats, placez-les en laissant un espace d'au moins 1 po (25 mm) à 1 1/2 po (38 mm) autour d'eux.



Position des grilles multiples



Position de la grille unique



Guide sur l'utilisation des grilles de cuisson

Type d'aliment	Position de la grille
Gâteau des anges, tartes congelées	3
Gâteau Bundt ou quatre-quarts	2
Biscuits, muffins, brownies, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes	3
Plats mijotés	2
Dinde, rôtis ou jambon	1
Pizza congelée	3
Poulet rôti	2

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des gâteaux ou des biscuits sur plusieurs grilles, utilisez le mode de cuisson par convection et placez les grilles aux positions ② et ④.

Mode Grillage

Réglage du four à gril

Le grillage utilise une chaleur intense et rayonnante pour faire cuire les aliments. Les éléments de grillage intérieur et extérieur chauffent pendant le grillage complet. Seul l'élément de grillage intérieur chauffe pendant le grillage au centre. Le ou les éléments fonctionnent par intermittence pour maintenir la chaleur choisie. La sonde thermique ne peut être utilisée avec ce mode.

Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson au grilloir. Laissez préchauffer le four pendant environ 5 minutes avant d'y placer les aliments à cuire.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril. L'huile peut causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas le gril ou la lèchefrite de papier d'aluminium. Vous risqueriez de causer un incendie.
- Utilisez toujours une lèchefrite et un gril pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les éclaboussures, la fumée et les flambées.
- Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur d'incendie.
- NE versez JAMAIS d'eau ni de farine sur des flammes. La farine peut être explosive, et l'eau peut propager l'incendie causé par la graisse, ce qui peut causer des blessures.
- Lors de l'utilisation du grilloir, la température à l'intérieur du four est extrêmement élevée. Soyez prudent et évitez de possibles brûlures en respectant ces consignes :
  - Pendant la cuisson au gril, gardez la porte fermée.
  - Portez toujours des gants de cuisine pour mettre des plats au four ou les enlever.

REMARQUE

- Cet appareil a été conçu pour utiliser la fonction de cuisson au gril avec la porte fermée. Fermez la porte et réglez la fonction de gril. Si la porte est ouverte, la fonction de gril ne pourra pas s'activer et le mot **DOOR OPEN** (porte ouverte) s'affichera à l'écran. Fermez la porte et relancez la fonction de gril. Si la porte est ouverte pendant la cuisson au gril, le brûleur de gril s'éteint au bout de 5 secondes. Le grilloir se rallume automatiquement dès que la porte est refermée.

1. Placez les aliments sur le gril de la lèchefrite.
2. Appuyez sur **Broil**.
3. Appuyez sur **1** pour un grillage complet ou **2** pour un grillage au centre.
4. Appuyez sur **1** pour une température élevée, **2** pour une température moyenne ou **3** pour un température faible.
5. Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.
6. Appuyez sur **START**.
7. Laissez préchauffer le four pendant environ 5 minutes avant d'y placer les aliments à cuire.
8. Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.
9. Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF** pour annuler en tout temps ou lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 3 heures.
- Les éléments chauffants s'éteignent après 30 secondes lorsque la porte est ouverte. Ils se

rallument environ 1 seconde après la fermeture de la porte.

Modification des réglages de grillage

1 Appuyez sur **Broil**.

2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter le grillage

Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

Conseils pour réduire la quantité de fumée

En raison de la chaleur intense associée à la cuisson au gril, il est normal qu'il y ait de la fumée pendant la cuisson et cela ne doit pas vous inquiéter. Si la quantité de fumée vous incommode, les conseils suivants vous aideront à réduire la quantité de fumée dans votre four.

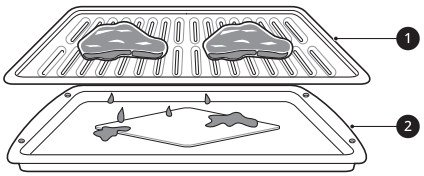
- Utilisez toujours une lèchefrite. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de sauteuses ou de plaques à pâtisserie ordinaires.
- La lèchefrite doit toujours être bien propre et à température ambiante au début de la cuisson.
- Activez toujours le système de ventilation de la surface de cuisson ou votre hotte de ventilation pendant la cuisson au gril.
- Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Si vous ne nettoyez pas les restes des repas précédents, ils pourraient brûler ou prendre feu.
- Évitez les marinades grasses et les glaçages sucrés. Ces deux aliments augmenteront la quantité de fumée qui se dégagera de la cuisson. Si vous souhaitez utiliser un glaçage, appliquez-le à la toute fin de la cuisson.
- Si beaucoup de fumée se dégage de vos aliments, il vaudrait mieux :
  - Régler la température du grilloir à **LO**.
  - Descendre la grille pour cuire les aliments plus loin du grilloir.
  - Régler la température de la fonction de gril à **HI** pour atteindre le niveau de grillage souhaité, puis régler la température à **LO** ou passer en mode cuisson.
- En règle générale, les viandes grasses et les poissons plus gras produisent plus de fumée que les morceaux plus maigres.
- Dans la mesure du possible, suivez les directives énoncées à la section **Guide sur la cuisson au gril recommandée**.

Guide sur la cuisson au gril recommandée

Guide sur la cuisson au gril recommandée

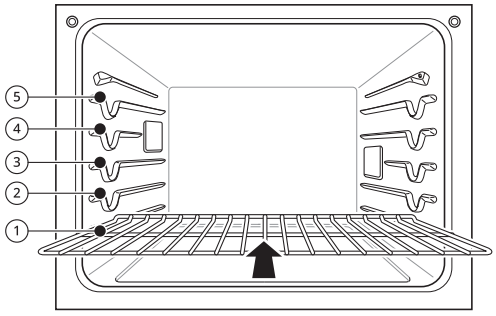
La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et votre préférence en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson au gril.

Ce guide vous conseille sur la cuisson des viandes réfrigérées. Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson, utilisez une poêle conçue pour la cuisson au gril.



❶ Gril (vendu séparément)

❷ Lèchefrite (vendue séparément)



Aliment	Quantité ou épaisseur		Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires
Bœuf haché	1 lb (9 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur		⑤	4 - 6	3 - 4	Espacez les aliments à griller uniformément. Il est possible de faire griller jusqu'à neuf galettes à la fois.
Steaks de bœuf	1 po d'épaisseur 1 à $1^1/_2$ lb	Saignant	④	6	2 - 3	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Incisez pour extraire la graisse.
		Moyen	④	7	2 - 3	
		Bien cuit	④	8	3 - 4	
	$1^1/_2$ po d'épaisseur 2 à 2 $^1/_2$ lb	Saignant	④	10	4 - 6	
		Moyen	④	12	6 - 8	
		Bien cuit	④	14	8 - 10	
Poulet	Un poulet entier pesant de 2 à 2 $^1/_2$ lb, coupé en deux dans le sens de la longueur		③	20	6 - 8	Grillez le morceau avec la peau vers le bas d'abord.
	Deux poitrines		③	20	6 - 10	
Queues de homard	2 - 4 10 à 12 oz chacune		③	12 - 14	Ne les retournez pas.	Découpez la carapace. Ouvrez. Badigeonnez de beurre fondu avant la cuisson au gril et après que la moitié du temps de cuisson se soit écoulée.
Filets de poisson	$^1/_4$ à $^1/_2$ po d'épaisseur		④ ou ⑤	5 - 6	3 - 4	Prenez et tournez les filets avec délicatesse. Si vous le souhaitez, badigeonnez de beurre citronné avant et pendant la cuisson.

Aliment	Quantité ou épaisseur		Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires
Tranches de jambon (précuites)	$^1/_2$ po d'épaisseur		④	5	3 - 5	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé à la maison.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 ($^1/_2$ po d'épaisseur)		④ ou ⑤	7	6 - 8	Dégraissez.
	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb		④ ou ⑤	9 - 10	7 - 9	
Côtelettes d'agneau	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 10 à 12 oz	Moyen	④	6	4 - 6	Dégraissez.
		Bien cuit	④	8	7 - 9	
	2 côtelettes (1 $^1/_2$ po d'épaisseur) d'environ 1 lb	Moyen	④	11	9	
		Bien cuit	④	13	9 - 11	
Darnes de saumon	Deux darnes (1 po d'épaisseur)		④ ou ⑤	8	3 - 4	Graissez la poêle. Badigeonnez les steaks de beurre fondu.
	4 darnes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb		④ ou ⑤	9	4 - 6	

- Ce guide est présenté à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.

REMARQUE

- L'USDA indique que le fait de consommer du poisson, de la viande ou de la volaille crus ou pas assez cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.
- L'USDA a établi que les températures internes minimales suivantes sont propres à la consommation :
  - Bœuf haché : 160 °F (71,1 °C)
  - Volaille : 165 °F (73,9 °C)
  - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (62,8 °C)
  - Poissons et fruits de mer : 145 °F (62,8 °C)

Conseils pour la cuisson au gril

Bœuf

- Les steaks et les côtelettes doivent toujours reposer pendant cinq minutes avant d'être découpés et mangés. Cela permet à la chaleur de se répartir uniformément dans les aliments, ce qui rend le steak plus tendre et plus juteux.
- Les morceaux de viande de plus de deux pouces d'épaisseur doivent être sortis du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Cela leur permettra de cuire plus rapidement et de manière plus uniforme, et de produire moins de fumée lors de la cuisson au gril. Les temps de cuisson seront probablement plus courts que ceux indiqués dans le tableau de cuisson au gril.

- Pour les côtes de bœuf ou les côtelettes à manche (c.-à-d. où toute la viande autour de l'os a été enlevée), enveloppez les parties dénudées de l'os dans une feuille d'aluminium pour réduire les risques de brûlure.

Fruits de mer

- Lorsque vous faites griller du poisson avec la peau, utilisez toujours le réglage de cuisson au gril « Lo » et faites toujours griller le côté avec la peau en dernier.
- Il est préférable de consommer les fruits de mer immédiatement après leur cuisson. Laisser les fruits de mer reposer après la cuisson peut les rendre secs.
- Frottez une fine couche d'huile sur la surface de la lèchefrite avant la cuisson pour en réduire l'adhérence, en particulier lorsque vous faites cuire du poisson ou des fruits de mer. Vous pouvez également vaporiser une légère couche d'antiadhésif sur la poêle.

Légumes

Remuez légèrement vos légumes dans l'huile avant la cuisson pour améliorer le brunissement.

Plus de modes (Plats surgelés)

La fonction de plats surgelés est spécialement conçue pour faire cuire des repas préparés surgelés. Elle assure une cuisson par les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour brunir les aliments uniformément.

Ce système est conçu pour assurer une performance de cuisson optimale en combinant automatiquement le système de grillage et de cuisson. Aucun préchauffage n'est requis lorsque vous utilisez le mode de plats surgelés. Pour réussir la cuisson d'une pizza congelée, déposez les aliments sur une seule grille placée à la position 4 à 400 °F.

Réglage de la fonction de plats surgelés

1. Appuyez sur **More Modes**.
2. Appuyez sur **1**.
3. Appuyez sur **START** ou sur les chiffres pour saisir la température souhaitée, entre 300 °F et 550 °F.
4. Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.
5. Appuyez sur **START**.

Modification des réglages des plats surgelés

1. Appuyez sur **More Modes**.
2. Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.
3. Appuyez sur **START**.

Annulation de la fonction de plats surgelés

Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

Plus de modes (Réchaud)

Cette fonction maintient la température du four à moins de 200 °F (93 °C). Elle gardera le plat cuisiné chaud pour le servir jusqu'à 3 heures après sa cuisson.

Réglage du mode Réchaud

1. Appuyez sur **More Modes**.
2. Appuyez sur **2**.
3. Appuyez sur **1** pour une température élevée, **2** pour une température moyenne ou **3** pour un température faible.
   - Élevé : 200 °F (93 °C)

- À point : 170 °F (77 °C)
- Faible : 140 °F (60 °C)

4 Appuyez sur **START**. Si un temps de fonctionnement est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.

Annulation de la fonction Réchaud

Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

REMARQUE

- La fonction de réchaud est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour laisser refroidir les aliments.

Plus de modes (Levage du pain)

Cette fonction garde le four chaud pour faire lever les produits à base de levain avant la cuisson.

Réglage du mode Levage du pain

1 Appuyez sur **More Modes**.

2 Appuyez sur **3**.

3 Appuyez sur les chiffres pour régler les paramètres de l'heure.

4 Appuyez sur **START**. Le temps de levage restant s'affiche à l'écran.

REMARQUE

- Si aucune durée de levage du pain n'est réglée, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

Annulation de la fonction de levage du pain

Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger le temps de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode Levage du pain pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température de levage du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la fonction de réchaud pour garder les aliments chauds. Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse 125 °F. L'affichage indique **OVEN IS HOT** (le four est chaud).
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de levage du pain est activée.
- La fonction de levage du pain fournit automatiquement la température optimale pour le levage, et n'a donc pas de réglage de température.
- Pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte d'un linge ou d'une pellicule de plastique. (Il pourrait être nécessaire d'insérer la pellicule de plastique sous le récipient pour que le ventilateur du four ne la souffle pas.)

Plus de modes (Favoris)

Pour les réglages de cuisson fréquemment utilisés, vous pouvez combiner jusqu'à trois températures et modes de cuisson différents en une seule touche de raccourci.

Créer une recette préférée

- Lorsque vous combinez deux modes de cuisson ou plus, vous devez régler un temps de cuisson ou une température de sonde avant de choisir un mode de cuisson supplémentaire.
- La fonction de sonde ne peut pas être utilisée avec les modes Grillage, Cuisson sous vide, Entretien vapeur, Réchauffage et Levage du pain.

1 Appuyez sur **More Modes**.

2 Appuyez sur **4**.

3 Appuyez plusieurs fois sur **More Modes** pour sélectionner la recette désirée.

Recette	Température par défaut (°F) (peut être modifiée et rappelée)	Mode de cuisson
1. Pain	375	**Bake**
2. Viande	325	**Conv.Roast**
3. Poulet	350	**Conv.Roast**

4 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

- Seule la température sélectionnée est enregistrée. Le temps de cuisson n'est pas enregistré.
- Si la température du four est modifiée, la nouvelle température est enregistrée.

5 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.

6 Appuyez sur **START**. Lorsque le four a atteint la température désirée, vous verrez PREHEATING s'afficher à l'écran.

REMARQUE

- Si la sonde a été insérée dans la prise du four dans le but d'ajouter une température de sonde, n'oubliez pas de l'enlever.
- Après 8 heures d'utilisation du mode de vapeur, un rappel de détartrage du produit s'affichera au moment de sélectionner le mode Vapeur à nouveau. Le mode Vapeur ne pourra pas être utilisé tant que la fonction de détartrage n'aura pas été activée. Pour éviter ce délai, exécutez la fonction de détartrage après deux ou trois utilisations du mode de vapeur.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.
- Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse 125 °F (52 °C).
- Si vous utilisez le mode Levage du pain après la cuisson, attendez d'abord que le four refroidisse.
- Le mode Levage du pain ne peut être défini que comme une seule étape, et non comme faisant partie d'une cuisson en plusieurs étapes.

Air Fry (Friture à l'air)

Cette fonction augmente automatiquement la température saisie de 45 °F pour obtenir des résultats optimaux lorsque vous utilisez la Air Fry (Friture à l'air).

Le mode Air Fry (Friture à l'air) du four inférieur peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 300 °F (150 °C) et 500 °F (260 °C). La température par défaut est de 400 °F (205 °C).

La fonction Air Fry (Friture à l'air) est spécialement conçue pour la friture sans huile.

Réglage du mode Air Fry (Friture à l'air)

1 Appuyez sur **Air Fry (Friture à l'air)**.

2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

3 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.

4 Appuyez sur **START**.

5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.

Modification des réglages de cuisson

1 Appuyez sur **Air Fry (Friture à l'air)**.

2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

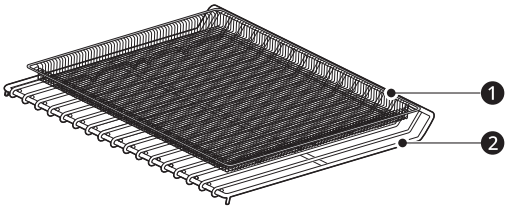
Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

REMARQUE

- Lorsque vous utilisez le mode Air Fry (Friture à l'air), aucun préchauffage n'est requis.
- Lors de la cuisson de plusieurs portions, les dernières portions pourraient prendre moins de temps à cuire.
- Le mode Air Fry (Friture à l'air) ne rendra pas croustillantes les pâtes à frire humides et ne les fera pas prendre.

Conseils relatifs à la Air Fry (Friture à l'air)

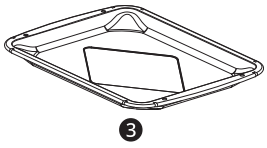
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le plateau plateau de la friteuse fourni.
  - La section en filet du plateau de la friteuse à air chaud peut être nettoyée au lave-vaisselle.



❶ Plateau de la friteuse à air chaud

❷ Grille Robuste

- Si vous ne possédez pas le plateau de la friteuse à air chaud, placez les aliments sur une grille dans une lèchefrite recouverte de papier d'aluminium.



❸ Lèchefrite

- Pour obtenir des résultats optimaux, faites cuire les aliments sur une seule grille placée aux positions suggérées par les tableaux de ce manuel.
- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Utilisez le plateau de la friteuse à air chaud ou un plateau de cuisson foncé sans côtés ou avec des côtés courts, qui ne couvre pas toute la grille du four. Vous favoriserez ainsi une meilleure circulation de l'air.
- Si désiré, vaporisez le plateau de cuisson ou le plateau de la friteuse à air chaud d'un aérosol de cuisine. Utilisez une huile qui peut être chauffée à haute température avant d'émettre de la fumée, comme de l'huile d'avocat, de pépins de raisin, d'arachide ou de tournesol.
- Placez le plateau de cuisson tapissé de papier d'aluminium sur une grille à la position 1 pour recueillir l'huile dégouttant des aliments. Pour les aliments riches en gras tels que les ailes de poulet, ajoutez quelques feuilles de papier parchemin pour absorber le gras.
- Vérifiez souvent les aliments et secouez-les ou retournez-les pour obtenir des aliments plus croustillants.
- Les aliments préparés congelés peuvent cuire plus rapidement avec le mode Air Fry (Friture à l'air) que ce qui est indiqué sur l'emballage. Réduisez le temps de cuisson d'environ 20 %, vérifiez les aliments régulièrement et ajustez le temps de cuisson, au besoin.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour vous assurer que la nourriture a atteint une température sécuritaire pour la consommation. Manger de la viande qui n'est pas suffisamment cuite peut accroître vos risques de contracter des maladies d'origine alimentaire.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, saupoudrez les ailes ou les filets de poulet frais de farine assaisonnée. Utilisez 1/3 tasse de farine pour 2 livres de poulet.

Recommandations pour faire frire à l'air chaud des aliments riches en gras

En mode Air Fry (Friture à l'air), les aliments riches en gras produisent de la fumée. Pour des résultats optimaux, suivez ces recommandations lorsque vous faites frire à l'air chaud des aliments riches en gras tels que des ailes de poulet, du bacon, de la saucisse, des hot dogs, des cuisses de dinde, des côtelettes d'agneau, des côtes levées, des longes de porc, des poitrines de canard ou certaines protéines végétales.

⚠ ATTENTION

- Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux, et ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui pourrait causer un risque d'incendie ou un mauvais fonctionnement du four.

- Allumez votre hotte de ventilation à un réglage élevé avant de commencer à utiliser la Air Fry

(Friture à l'air) et laissez-la fonctionner pendant 15 minutes lorsque vous avez terminé.

- Si possible, ouvrez une fenêtre ou une porte de verre coulissante afin que la cuisine soit bien aérée.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de votre hotte de ventilation.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four. Essuyez l'intérieur du four avant et après l'utilisation de la friture à l'air (lorsque le four est froid).
- Faites fonctionner les cycles de nettoyage du four (**EasyClean (Nettoyage facile)** ou **SelfClean (Autonettoyage)**) régulièrement, en fonction de la fréquence d'utilisation de la fonction **Air Fry (Friture à l'air)** et du type d'aliments préparés.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus souvent que nécessaire afin de maintenir la température du four, d'empêcher la chaleur de s'échapper et d'économiser de l'énergie.
- La friture à l'air de morceaux de poulet frais tels que des ailes ou des pilons avec la peau peut produire de la fumée, car la graisse se désagrège à haute température. Si la fumée est excessive, utilisez le mode de rôtissage par convection au lieu du mode Air Fry (Friture à l'air).

Guide sur la friture à l'air

- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Placez une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium sur une grille en position ② pour récolter les gouttes. Au besoin, ajoutez du papier parchemin pour absorber l'huile et réduire la fumée.
- Retournez les aliments pendant la cuisson afin d'éviter qu'ils brûlent.

† Lorsqu'ils sont frits à l'air, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
POMMES DE TERRE – Surgelées					
Frites surgelées (à la française)	20	425	③	15 - 25	-
Frites surgelées (coupe ondulée, 10 x 10 mm)	35	400	③	18 - 28	-
Frites de patate douce surgelées	25	400	③	15 - 25	-
Bouchées de pommes de terre surgelées	50	425	③	18 - 28	-
Pommes de terre rissolées surgelées	40	425	③	18 - 28	-
POMMES DE TERRE – Fraîches/faites maison					
Frites maison (10 x 10 mm)	25	425	③	20 - 30	Coupez les pommes de terre et faites-les tremper pendant 30 minutes dans de l'eau chaude du robinet. Égouttez-les et asséchez-les en les tapotant. Badigeonnez ou vaporisez légèrement 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre faits maison	60	425	③	30 - 40	
POULET – Surgelé					

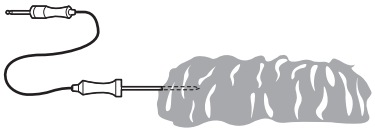
Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
Croquettes de poulet surgelées, croustillantes	30	400	③	15 - 25	-
Lanières de poulet surgelées	35	400	③	25 - 35	-
Ailes de poulet surgelées avec os	50	400	③	25 - 35	-
POULET – Frais, avec la peau					
Ailes de poulet fraîches†	40	450	③	25 - 35	Badigeonnez ou vaporisez légèrement une cuillère à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Pilons de poulet frais†	70	450	③	30 - 40	
Cuisses	40	450	③	25 - 35	
Poitrines	40	450	③	25 - 35	
AUTRE					
Rondelles d'oignon surgelées, panées	20	400	③	15 - 25	-
Rouleaux de printemps surgelés (0,7 oz chacun)	45	400	③	15 - 25	-
Saucisses fines (2,5 oz chacune, 0,8 po de diamètre)	90	400	③	15 - 25	-
Crevettes à la noix de coco surgelées	25	400	③	15 - 25	Badigeonnez ou vaporisez légèrement la surface des aliments avec de l'huile.
Pétoncles frais en demi-coquille (35,3 oz)	35	400	③	15 - 25	Faites fondre quatre cuillères à soupe de beurre et badigeonnez les pétoncles. Mélangez 1/2 tasse de chapelure, 1 cuillère à soupe d'ail haché, 1/4 tasse de parmesan râpé et assaisonnez au goût. Saupoudrez le mélange sur les pétoncles.
Crevettes fraîches	50	400	③	15 - 25	-
Légumes mélangés	35	425	③	13 - 23	Badigeonnez ou vaporisez légèrement quatre cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez au goût.

Mode Sonde

La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et des ragoûts. Débranchez et enlevez toujours la sonde thermique du four avant d'en sortir les aliments. Avant l'utilisation, insérez la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou dans la partie intérieure de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, loin de la graisse ou des os. Mettez les aliments au four et branchez la sonde

thermique. Gardez la sonde aussi loin que possible des sources de chaleur.

- La sonde thermique peut être utilisée pour les modes **Conv.Bake**, **Conv.Roast**, **Bake**, **Steam Bake** et **Steam Roast**.
- Pour les coupes de viande minces, insérez la sonde dans le côté le plus épais de la viande.



Utilisation de la fonctionnalité Meat Probe (sonde à viande)

ATTENTION

- Utilisez toujours un gant de cuisine pour retirer la sonde thermique. NE touchez PAS à l'élément de grillage. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures graves.
- Pour éviter d'endommager la sonde thermique, n'utilisez pas de pince pour tirer dessus lorsque vous la retirez.
- Ne laissez pas la sonde thermique dans le four.

1 Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

2 Connectez la sonde à la prise du four. L'icône de sonde apparaît à l'écran.

Icône de sonde	

3 Appuyez sur **Probe**.

4 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

- La température par défaut de la sonde est de 150 °F (65 °C), mais elle peut être réglée à une température située entre 80 °F (27 °C) et 210 °F (100 °C).

5 Appuyez sur **START**.

6 Lorsque la température réglée par la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

REMARQUE

- Grâce à cette fonctionnalité, il n'est plus nécessaire de calculer le temps total de cuisson en fonction du poids. Consultez le Tableau des températures recommandées pour la sonde pour régler la température de la sonde.

Modification de la température de la sonde pendant la cuisson

1 Appuyez sur **Probe**.

2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

REMARQUE

- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de l'insérer.
- Lorsque la sonde à viande fonctionne, le mode EasyClean (Nettoyage facile) ne répond pas.

Guide sur les recommandations pour l'utilisation de la sonde

Tableau de positionnement recommandé de la sonde

Catégorie	Exemples d'aliments	Positionnement de la sonde
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	Insérez dans la partie la plus épaisse.
	Boulettes de viande	
Bœuf frais, veau, agneau	Steaks, rôtis, côtelettes	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
Volaille	Poulet entier ou dinde	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse en évitant les os.
	Poitrines de volaille ou rôtis	
	Canard, oie, faisan	
	Farce (seule ou dans l'oiseau)	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
Porc et jambon	Porc frais	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
	Jambon frais (cru)	
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	
Restes et plats mijotés	Restes	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
	Plats mijotés	
Fruits de mer	Poisson entier	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse du poisson.
	Filet de poisson (flanc du poisson)	
	Steaks ou portions de poisson	

Tableau des températures recommandées pour la sonde

Catégorie	Exemples d'aliments	Température interne sécuritaire	Cuisson désirée
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	160 °F (71 °C)	-
	Boulettes de viande	165 °F (74 °C)	
Bœuf frais, veau, agneau	Rôtis	145 °F (63 °C)	Saignant : 120 °F (49 °C) Mi-saignant : 135 °F (57 °C) À point : 140 °F (60 °C) À point bien cuit : 150 °F (66 °C) Bien cuit : 160 °F (71 °C)
Volaille	Poulet entier ou dinde	165 °F (74 °C)	-
	Poitrines de volaille ou rôtis		
	Canard, oie, faisan		
	Farce (seule ou dans l'oiseau)		

Catégorie	Exemples d'aliments	Température interne sécuritaire	Cuisson désirée
Porc et jambon	Porc frais	145 °F (63 °C)	Bien cuit : 160 °F (71 °C)
	Jambon frais (cru)		Bien cuit : 165 °F (74 °C)
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	140 °F (60 °C)	-
Restes et plats mijotés	Restes	165 °F (74 °C)	-
	Plats mijotés		
Fruits de mer	Poisson entier	145 °F (63 °C)	-
	Filet de poisson (flanc du poisson)		
	Steaks ou portions de poisson		

Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur utilise la chaleur humide de la vapeur pour faire cuire les aliments. Il s'agit d'une méthode de cuisson idéale pour les aliments délicats comme les fruits de mer, qui peuvent perdre des nutriments lorsqu'ils sont bouillis.

Le four offre trois méthodes de cuisson à la vapeur : **Steam Bake**, **Steam Roast** et **Steam Sous Vide**.

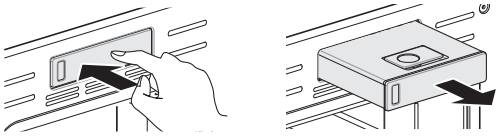
⚠ ATTENTION

- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur

Le réservoir d'alimentation en vapeur est situé au-dessus de la cavité du four.

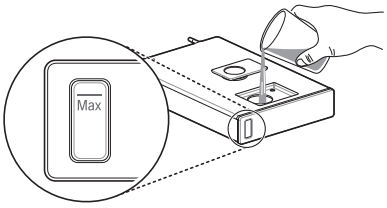
1 Poussez doucement l'avant du réservoir d'alimentation en vapeur pour le faire glisser vers l'extérieur.



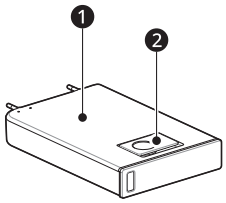
2 Enlevez le réservoir et placez-le sur une surface plane.

3 Enlevez le couvercle du réservoir ou ouvrez le couvercle de remplissage situé à l'avant du couvercle du réservoir.

4 Remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir. Si possible, utilisez de l'eau filtrée et adoucie. En raison de l'accumulation de tartre, l'eau dure peut obstruer le générateur de vapeur plus rapidement.



5 Assemblez le couvercle ou refermez le couvercle de remplissage.



❶ Couvercle du réservoir

❷ Couvercle de remplissage

⚠ ATTENTION

- Vérifiez que le couvercle du réservoir d'alimentation en vapeur et le couvercle de remplissage sont fermés avant de remettre le réservoir dans le four.
- N'utilisez que de l'eau potable.
- Ne remplissez pas le réservoir d'alimentation en vapeur avec un liquide ou un mélange autre que de l'eau.
- Ne remplissez pas le réservoir d'alimentation en vapeur avec de l'eau chaude.
- Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne indiquée à l'avant.
- N'inclinez pas le réservoir d'alimentation en vapeur lorsqu'il est plein.
- Jetez l'eau restante et nettoyez le réservoir d'alimentation en vapeur après la cuisson.
- N'utilisez le réservoir d'alimentation en vapeur que pour son usage prévu, c'est-à-dire fournir de l'eau pour la cuisson à la vapeur.
- Surveillez le niveau d'eau dans le réservoir et remplissez-le au besoin pour la cuisson à la vapeur. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez le réservoir chaud.

6 Insérez soigneusement le réservoir dans la fente d'alimentation en vapeur en veillant à le maintenir à niveau pendant son transport. Si vous ne gardez pas le réservoir à niveau, l'eau s'écoulera par les tubes à l'arrière.

7 Glissez le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Mode Cuisson et grillage à la vapeur

Le mode Cuisson et grillage à la vapeur chauffe les aliments de façon progressive en utilisant à la fois les éléments chauffants du four et la chaleur humide de la vapeur. Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 210 °F (100 °C) et 550 °F (285 °C). Les options de températures préréglées commencent à 350 °F (175 °C).

Réglage du mode Cuisson à la vapeur

1 Appuyez sur **Steam Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Steam Roast** (grillage à la vapeur).

2 Appuyez plusieurs fois sur **Steam Level** pour sélectionner la température et le niveau de vapeur désirés : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée).

3 Appuyez sur **START** pour saisir la température désirée.

4 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson ou sur **Start Time** pour régler l'heure de mise en marche différée. Dans les deux cas, appuyez sur les chiffres pour régler l'heure ou le temps.

5 Appuyez sur **START**.

6 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

REMARQUE

- Une fois la cuisson à la vapeur commencée, un indicateur affiche l'état de la fonction de cuisson à la vapeur.
- Avant de démarrer le mode Cuisson à la vapeur, vérifiez que le réservoir d'alimentation en vapeur est rempli d'eau. Si le réservoir se vide pendant la cuisson, un signal sonore retentira et une fenêtre contextuelle s'affichera à l'écran. Le four poursuivra la cuisson sans vapeur.
- N'oubliez pas de vidanger le réservoir d'alimentation en vapeur après l'utilisation.
- Lorsque la température augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.
- Pendant la cuisson ou le grillage à la vapeur, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.

Modification des réglages de cuisson à la vapeur

1 Appuyez sur **Steam Bake** (cuisson à la vapeur) ou **Steam Roast** (grillage à la vapeur).

2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson à la vapeur

Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

Cuisson à vapeur sous vide

La cuisson à vapeur sous vide utilise la vapeur pour faire cuire les aliments lentement et à basse température. Utilisez ce mode pour faire cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes. Les aliments doivent être emballés sous vide dans des sachets.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson sous vide.

Consultez le guide de cuisson pour connaître les réglages sous vide recommandés.

Avantages de la cuisson sous vide

Les températures plus basses et les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson sous vide procurent de nombreux avantages.

- **Méthode plus saine**

  Par rapport aux autres méthodes de cuisson, la cuisson sous vide conserve la plupart des nutriments d'origine des aliments.
- **Méthode sécuritaire et pratique**

  Les longs temps de cuisson utilisés lors de la cuisson sous vide permettent de pasteuriser les aliments. Puisque les aliments sont emballés sous vide avant la cuisson, les sachets non ouverts peuvent être rapidement réfrigérés, puis facilement rangés après la cuisson.
- **Texture croustillante et moelleuse**

  Le contrôle précis de la température de la cuisson sous vide fait en sorte qu'il s'agit d'une excellente façon d'obtenir une texture parfaite pour la cuisson de la viande et de la volaille. En raison des basses températures utilisées, les aliments retiennent plus d'humidité qu'avec d'autres méthodes de cuisson traditionnelles. Après la cuisson, un passage rapide dans une poêle à frire permet d'obtenir un fini croustillant parfait.

Réglage du mode Cuisson sous vide

1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir.

2 Placez la grille robuste à la position ③ et déposez le sachet d'aliments scellé.

3 Appuyez sur **Steam Sous Vide**.

4 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

5 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Cook Time** pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour régler le temps.

6 Appuyez sur **START**.

7 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

Modification des réglages de cuisson sous vide

1 Appuyez sur **Steam Sous Vide**.

2 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

3 Appuyez sur **START**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **Lower CLEAR / OFF**.

REMARQUE

- Lorsque la température augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.

Guide de cuisson sous vide

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson modifient le temps de cuisson. Ce guide est présenté à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.

Aliment	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Durée		
			Min.	Cible	Max.
Bifteck (Mi-saignant)	1 po d'épaisseur 14,1-17,6 oz	135	-	2,5 h	3 h
Poitrines de poulet	4,2-5,3 oz	149	-	2,5 h	3 h
Saumon	1 po d'épaisseur 7 oz	140	-	2 h	2,5 h
Asperges	2,8 oz / 6 5,6 oz / 12	185	20 min	30 min	45 min

- Faites cuire 30 minutes ou 1 heure de plus si vous utilisez des coupes de viande plus épaisses que 1 po.
- Si vous utilisez de plus grosses coupes de viande, coupez-les en fonction du poids recommandé. Ne placez pas les morceaux de viande trop près les uns des autres.

Mode Démarrage à distance

Si l'appareil est connecté à un réseau Wi-Fi domestique, le préchauffage du four peut être démarré ou arrêté à distance à l'aide de l'application **LG ThinQ** pour téléphone intelligent.

Préparation du four pour un démarrage à distance

1 Ouvrez la porte afin de vous assurer que le four est vide et prêt pour le préchauffage. Ne placez pas d'aliments dans le four. Fermez la porte du four. La fonctionnalité de démarrage à distance peut être utilisée seulement lorsque la porte du four est fermée.

2 Appuyez sur **Remote Start**.

3 Lorsque **Remote Start Ready** apparaît à l'écran, vous pouvez utiliser la fonctionnalité de démarrage à distance.

4 Pour utiliser la fonction de démarrage à distance, suivez les instructions de l'application **LG ThinQ** pour téléphone intelligent.

REMARQUE

- Le démarrage à distance sera désactivé dans les conditions suivantes :
  - Le démarrage à distance n'a jamais été configuré sur l'application du téléphone intelligent.
  - L'état de la mise en marche différée est « ready » (prêt).
  - Le démarrage à distance éprouve des problèmes de fonctionnement.
- L'icône Wi-Fi s'affichant à l'écran vous permet de vérifier l'état de connexion de l'appareil au réseau. Si l'icône Wi-Fi n'est pas allumée, utilisez l'application pour téléphone intelligent pour sélectionner le réseau Wi-Fi ou pour connecter à nouveau le produit.
- Une mauvaise connexion Wi-Fi peut retarder le démarrage à distance.
- Déconnectez la sonde si elle est fixée.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est habituellement utilisé lors du Sabbat juif et des jours fériés. Lorsque le four est en mode Sabbat, la température ne peut pas être modifiée et les fonctions de minuterie, d'éclairage et d'alarme sont désactivée. Lorsque le mode Sabbat est activé, le four ne s'éteint pas jusqu'à ce que le mode Sabbat soit désactivé. En mode

Sabbat, toutes les boutons de fonction sont désactivées. Sb s'affichera à l'écran.

1 Déconnectez la sonde. La fonction de sonde n'est pas disponible en mode Sabbat.

2 Appuyez sur **Bake**.

3 Appuyez sur les chiffres pour saisir la température désirée.

4 Appuyez sur **START**.

5 Maintenez la touche **Settings** enfoncée pendant 3 secondes. Sb s'affiche à l'écran lorsque le mode Sabbat est activé.

6 Pour annuler le mode Sabbat, maintenez enfoncée la touche **Settings** pendant trois secondes.

REMARQUE

- Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement sans émettre de signal sonore à la fin du temps de cuisson. Le four reste en mode Sabbat, mais il est éteint.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four ne s'éteindra pas automatiquement.
- Après une panne de courant, l'écran se rallumera en mode Sabbat, mais le four sera éteint.
- Veuillez toujours fermer la porte du four avant d'activer le mode Sabbat.

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

Cette fonction n’est offerte que sur les modèles dotés du Wi-Fi.

L’application **LG ThinQ** vous permet de communiquer avec l’appareil à l’aide d’un téléphone intelligent.

Caractéristiques de l’application LG ThinQ

- **Mises à niveau du produit**
  - Sur les modèles dotés de la fonction pour électroménagers **LG UP**, découvrez de nouvelles fonctionnalités en mettant le produit à niveau avec l’application **LG ThinQ**.
- **Surveillance**
  - Cette fonction vous permet de vérifier l’état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l’heure de fin.
- **Notifications sur le produit**
  - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l’état de l’appareil. Les notifications sont déclenchées même si l’application **LG ThinQ** n’est pas ouverte.
- **Minuterie**
  - Vous pouvez régler la minuterie à partir de l’application.
- **Paramètres**
  - Cette fonction vous permet de régler diverses options du four et de l’application.
- **Smart Diagnosis**MC
  - Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l’appareil en se basant sur le profil d’utilisation.
- **Mise à jour du micrologiciel**
  - Gardez l’appareil à jour.

REMARQUE

- Dans les cas suivants, vous devez mettre à jour les informations réseau pour chaque appareil dans l’application **LG ThinQ** sous **Cartes de l’appareil** ⟶ **Réglages** ⟶ **Changer de réseau**.
  - le routeur sans fil est modifié
  - le mot de passe du routeur sans fil est modifié
  - le fournisseur de services Internet est changé
- Cette information est à jour au moment de la publication. L’application est sujette à des modifications à des fins d’amélioration du produit, et ce, sans que l’utilisateur en soit préalablement avisé.

Installation de l’application LG ThinQ et connexion d’un appareil LG

Modèles avec un code QR

À l’aide de la caméra de votre téléphone intelligent ou d’une application de lecture de code QR, balayez le code QR attaché au produit.

REMARQUE

- Pour connaître l’état du réseau Wi-Fi, vérifiez que l’icône ⟟ est allumée sur le panneau de configuration.
- L’appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou reportez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- **LG ThinQ** n’est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L’environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.
- S’il y a une trop grande distance entre l’appareil et le routeur sans fil, l’intensité du signal s’affaiblit. La connexion peut prendre du temps, ou l’installation peut échouer.
- Si l’appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.

REMARQUE

- La connexion Wi-Fi pourrait ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas se connecter en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et connectez le produit de nouveau.
- Pour reconnecter l'appareil ou ajouter un autre utilisateur, appuyez sur la touche **Wi-Fi** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Exécutez l'application **LG ThinQ** et suivez les directives de l'application pour connecter l'appareil.

Caractéristiques de l'équipement radio

Type	Gamme de fréquences fonctionnement	Puissance de sortie (max.)
LAN sans fil	2400 MHz - 2472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2400 MHz - 2483,5 MHz	

† Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

Avis d'Industrie Canada

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes:

(1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.

(2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles pouvant entraîner son dysfonctionnement.

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements d'Industrie Canada pour un environnement non contrôlé.

Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à garder une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre la source de rayonnement et votre corps.

REMARQUE

- LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE DES INTERFÉRENCES RADIOÉLECTRIQUES CAUSÉES PAR DES MODIFICATIONS NON AUTORISÉES APPORTÉES À CET APPAREIL. DE TELLES MODIFICATIONS POURRAIENT ANNULER L'AUTORISATION ACCORDÉE À L'UTILISATEUR DE FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.

Renseignements sur l'avis de logiciel libre

Pour obtenir le code source conformément aux dispositions de la licence publique générale, de la licence publique générale limitée, de la licence publique Mozilla et de toute autre licence régissant les logiciels à code source libre contenus dans ce produit et exigeant la divulgation du code source, visitez le site https://opensource.lge.com. En plus du code source, toutes les dispositions de licence, les avis de droits d'auteurs et autres documents pertinents peuvent aussi être consultés.

LG Electronics mettra également à votre disposition le code source libre pour un prix couvrant le coût de la distribution sur simple demande par courriel à l'adresse opensource@lge.com.

Cette offre est valable pour une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit et s'applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

Utilisez cette fonctionnalité pour vous aider à diagnostiquer et à résoudre les problèmes qu'éprouve votre appareil.

REMARQUE

- Pour des raisons ne relevant pas du contrôle de LGE, le service pourrait ne pas fonctionner en raison de facteurs externes, notamment la disponibilité du Wi-Fi, la connexion Wi-Fi, la politique de la boutique d'applications ou la disponibilité de l'application.
- La fonctionnalité pourrait être modifiée sans préavis et pourrait avoir une apparence différente selon votre emplacement.

Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

Si vous éprouvez des problèmes avec votre appareil doté du Wi-Fi, vous pouvez transmettre des données de dépannage par téléphone intelligent à l'aide de l'application **LG ThinQ**.

- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

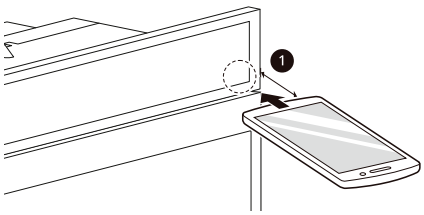
Suivez les instructions ci-dessous pour utiliser la fonctionnalité de diagnostic sonore.

- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions relatives au diagnostic sonore indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

1 Appuyez sur la touche **START** pendant 3 secondes.

- Si l'affichage a été verrouillé, vous devez désactiver le verrouillage, puis le réactiver.

2 Tenez le microphone de votre téléphone devant le panneau de commande, comme il est montré ci-dessous.



❶ Max. : 3/8 po (10 mm)

3 Maintenez le téléphone dans cette position jusqu'à ce que la transmission de la tonalité soit terminée. Un compte à rebours s'affichera à l'écran. Lorsque le décompte est terminé et que vous n'entendez plus les tonalités, le diagnostic s'affichera dans l'application.

REMARQUE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, évitez de bouger le téléphone pendant la transmission sonore.

ENTRETIEN

Nettoyage

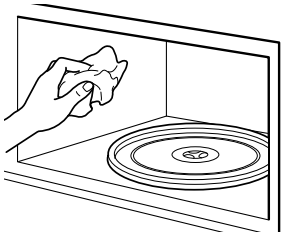
Conseils généraux de nettoyage

- Vous pouvez utiliser une spatule en plastique comme grattoir pour enlever les morceaux ou les résidus avant et pendant le nettoyage du four.
- L'utilisation du côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayures peut aider à enlever les taches incrustées mieux qu'une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine (en vente à votre supermarché local) peuvent également améliorer le nettoyage.

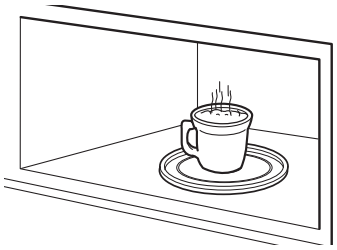
Nettoyage de l'intérieur du four supérieur

Lavez souvent l'intérieur du four à l'eau chaude et savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Utilisez uniquement un savon ou un détergent doux et non abrasif. Gardez propres les endroits où la porte et le cadre du four se touchent lorsque la porte est fermée.

Essuyez bien à l'aide d'un chiffon propre. Au fil du temps, des taches peuvent apparaître sur les surfaces en raison des éclaboussures de particules d'aliments pendant la cuisson. Ceci est normal.



Pour aider à nettoyer les saletés tenaces, faites bouillir une tasse d'eau au four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur ramollira ces saletés. Pour éliminer les odeurs à l'intérieur du four, faites bouillir une tasse d'eau avec un peu de jus de citron ou de vinaigre.



Extérieur

Panneau de commande

Pour éviter d'activer le panneau de commande pendant le nettoyage, débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et un nettoyant à vitres. Nettoyez les parties plus souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.

Motifs peints et garniture décorative

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse. Pour la saleté plus difficile à nettoyer et les résidus de graisses accumulés, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez le produit agir de 30 à 60 minutes. Rincez la surface avec un chiffon humide puis séchez-la. N'utilisez pas de produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable

Pour éviter les rayures, n'utilisez pas de tampons en laine d'acier.

1. Placez une petite quantité de produit de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable sur un chiffon ou un essuie-tout humide.
2. Nettoyez une petite surface de la cuisinière, en frottant avec le grain de l'acier inoxydable le cas échéant.
3. Séchez et polissez la surface à l'aide d'un essuie-tout propre et sec ou un chiffon doux.
4. Répétez l'opération si nécessaire.

REMARQUE

- Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou encore du détergent ou un produit à polir pour l'acier inoxydable.
- Essuyez toujours une surface métallique dans le sens des fibres de la finition.
- Les produits de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable peuvent être achetés en ligne ou chez la plupart

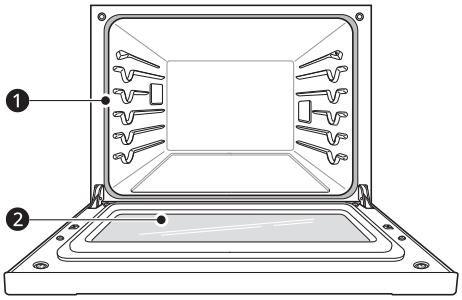
des détaillants d'appareils électroménagers ou d'articles ménagers.

Porte du four

ATTENTION

- N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. L'utilisation de tels produits pourrait causer des dommages.

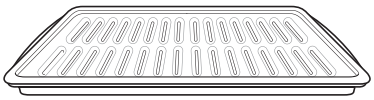
- Utilisez de l'eau savonneuse pour bien nettoyer la porte du four. Rincez-la bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas d'eau ou de nettoyant pour vitres directement sur les évents de la porte.
- N'utilisez pas de nettoyants à four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs et agressifs sur la surface extérieure de la porte du four.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint d'étanchéité de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut s'assurer de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.



❶ Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four à la main.

❷ Vous pouvez nettoyer la porte du four à la main.

Lèchefrite et gril



- Ne rangez pas une lèchefrite ou un gril souillé dans l'appareil.
- Ne nettoyez pas la lèchefrite ou le gril en mode d'autonettoyage (sur certains modèles).
- Enlevez le gril de la lèchefrite. Versez soigneusement dans un contenant approprié la graisse qui se trouve dans la lèchefrite.
- Lavez et rincez la lèchefrite et le gril à l'eau chaude à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon ou en plastique.
- Si des aliments ont brûlé, saupoudrez le gril de nettoyant alors qu'il est chaud et couvrez-le avec des essuie-tout en papier humides ou un torchon. Faire tremper la lèchefrite permet d'enlever les aliments brûlés.
- La lèchefrite et le gril peuvent être nettoyés avec un nettoyant à four commercial ou dans le lave-vaisselle.

Grilles du four

Enlevez les grilles du four avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** et la fonction **EasyClean (Nettoyage facile)**.

1 Nettoyez les grilles avec un produit faiblement abrasif.

- Les aliments renversés dans les glissières des grilles pourraient les coincer.

2 Rincez à l'eau claire et faites sécher.

REMARQUE

- Si les grilles sont nettoyées pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** (non recommandé), la couleur virera légèrement au bleu et la finition deviendra terne. Une fois le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon imbibé d'une petite quantité d'huile végétale. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement dans les glissières.

Cavité du four

N'utilisez PAS de produits nettoyants pour le four.

N'essuyez JAMAIS une surface de porcelaine tiède ou chaude avec une éponge humide; cela pourrait causer des écaillements ou des craquelures. Les déversements d'aliments doivent être nettoyés une fois que le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut laisser des taches ternes permanentes. Utilisez uniquement des nettoyants sans abrasif ou un tampon à récurer antirayures pour nettoyer l'intérieur du four.

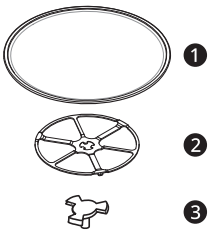
Ne versez jamais d'eau froide à l'intérieur d'un four chaud.

Les changements rapides de température peuvent causer un choc thermique, ce qui peut entraîner des dommages mineurs à la cavité du four.

Plateau en verre et anneau rotatif

Pour nettoyer le plateau en verre et l'anneau rotatif, utilisez une eau légèrement savonneuse.

Pour les zones très sales, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer.



❶ Plateau en verre

❷ Anneau rotatif

❸ Arbre

REMARQUE

- Le plateau en verre et l'anneau rotatif sont lavables au lave-vaisselle.

EasyClean (Nettoyage facile) (four inférieur)

La technologie de finition en émail **EasyClean (Nettoyage facile)** de LG propose deux options de nettoyage pour l'intérieur du four. La fonction **EasyClean (Nettoyage facile)** tire parti de la nouvelle finition en émail de LG pour aider à enlever la saleté sans produits chimiques agressifs, et elle utilise SEULEMENT DE L'EAU pendant 10 minutes à des températures basses pour aider à déloger la saleté LÉGÈRE avant le nettoyage à la main.

Alors que la fonction **EasyClean (Nettoyage facile)** est rapide et efficace pour la saleté LÉGÈRE, la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** peut être utilisée pour les saletés TENACES et incrustées. De la fumée peut se dégager en raison de l'intensité et de la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Assurez-vous d'ouvrir les fenêtres pour bien aérer la pièce. Par rapport au procédé d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** plus intense, votre four LG peut être nettoyé en utilisant MOINS DE CHALEUR, en prenant MOINS DE TEMPS et en ne dégageant pratiquement AUCUNE FUMÉE. Vous pouvez réduire la consommation d'énergie en nettoyant la saleté légère du four grâce à la fonction **EasyClean (Nettoyage facile)** plutôt que la fonction d'autonettoyage.

Au besoin, l'option d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** est toujours disponible pour un nettoyage plus long et plus en profondeur des saletés plus résistantes et incrustées.

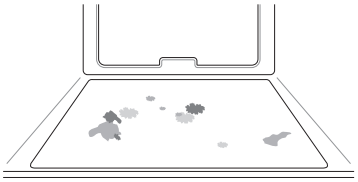
- Il est préférable d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** pour le nettoyage des endroits difficiles d'accès, comme l'arrière du four.

Avantages de la fonction EasyClean (Nettoyage facile)

- Aide à déloger la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- **EasyClean (Nettoyage facile)** n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
- **Self Clean (Autonettoyage)** rend l'autonettoyage plus facile.
  - Retarde la nécessité d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**.
  - Réduit la quantité de fumée dégagée et les odeurs.
  - Permet des temps d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** plus courts.

Quand utiliser la fonction EasyClean (Nettoyage facile)

- Exemple de saleté dans le four



Cas 1

- Répartition de la saleté : petites gouttes ou taches
- Type de saleté : fromage ou autres ingrédients
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : pizza

Cas 2

- Répartition de la saleté : légères éclaboussures
- Type de saleté : gras et matières grasses
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : steak, poisson grillé, viande grillée ou rôtie à basse température

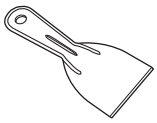
Guide d'instruction de la fonction EasyClean (Nettoyage facile)

REMARQUE

- Avant d'utiliser le cycle **EasyClean (Nettoyage facile)**, laissez le four refroidir à la température ambiante. Le cycle **EasyClean (Nettoyage facile)** ne démarre pas tant que la température de la cavité du four est supérieure à 150 °F (65 °C).
- Le four doit être au niveau pour garantir que le fond du four soit entièrement recouvert d'eau au début du cycle **EasyClean (Nettoyage facile)**.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux au fond du four.
- Le cycle **EasyClean (Nettoyage facile)** aura plus de difficulté à nettoyer la saleté recuite après plusieurs cycles de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant que le cycle **EasyClean (Nettoyage facile)** est en marche, sans quoi l'eau ne deviendra pas assez chaude.

1 Enlevez les grilles et les accessoires du four.

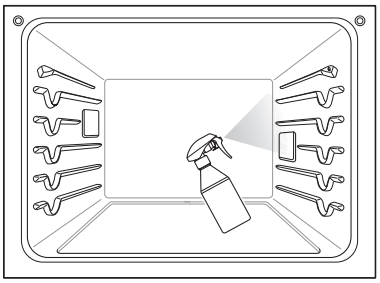
2 Nettoyez et jetez les débris brûlés en les grattant à l'aide d'un grattoir en plastique.



- Suggestions de grattoirs en plastique :
  - Spatule en plastique rigide
  - Racloir en plastique
  - Grattoir à peinture en plastique
  - Vieille carte de crédit

3 Remplissez d'eau un flacon pulvérisateur (10 oz ou 300 ml), puis pulvérisez abondamment toutes les surfaces intérieures du four.

4 Utilisez au moins 1/5 (2 oz ou 60 ml) de l'eau du vaporisateur pour saturer complètement la saleté sur les parois latérales et dans les coins du four.



5 Vaporisez ou versez l'eau restante (8 oz or 240 ml) dans le centre inférieur de la cavité du four. Les renfoncements de la partie inférieure du four doivent être entièrement recouverts afin d'immerger toute la saleté. Ajoutez de l'eau au besoin.

REMARQUE

- Si vous nettoyez plusieurs fours, utilisez une bouteille d'eau entière pour nettoyer chaque four. Ne vaporisez pas d'eau directement sur la porte, sans quoi de l'eau coulera sur le plancher.

6 Fermez la porte du four, appuyez sur **EasyClean (Nettoyage facile)**.

7 Appuyez sur **START**.

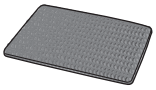
⚠ ATTENTION

- Certaines surfaces peuvent être chaudes une fois le cycle **EasyClean (Nettoyage facile)** terminé. Lors du nettoyage, portez des gants de caoutchouc pour éviter les brûlures.
- Pendant le cycle **EasyClean (Nettoyage facile)**, le four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendez que le cycle soit terminé avant d'essuyer la surface intérieure du four. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la porte vitrée du four durant le nettoyage de la cavité du four.

8 Un signal sonore retentira à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur **Fin du nettoyage** à l'écran pour mettre fin au cycle EasyClean (Nettoyage facile) et à la tonalité.

9 Après le cycle de nettoyage et pendant le nettoyage à la main, il doit rester suffisamment d'eau au fond du four pour que toutes les saletés soient complètement immergées. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le sol devant le four pour éponger l'eau qui pourrait s'écouler lors du nettoyage à la main.

10 Nettoyez la cavité du four immédiatement après la fin du cycle **EasyClean (Nettoyage facile)** en frottant avec une éponge ou un tampon à récurer humide et antirayures (le côté récurant ne raye pas la finition). Une partie de l'eau peut se déverser dans les évents du fond pendant le nettoyage, mais elle s'écoulera dans une casserole sous la cavité du four et n'endommagera pas le brûleur.



REMARQUE

- N'utilisez pas de tampons à récurer en acier, de tampons abrasifs ou de produits nettoyants, car ils peuvent endommager la surface du four de façon permanente.

11 Une fois la cavité du four nettoyée, essuyez l'excès d'eau avec une serviette propre et sèche. Remettez en place les grilles et tout autre accessoire.

12 S'il reste de la saleté légère, répétez les étapes ci-dessus en vous assurant de bien imbiber les zones souillées.

- S'il reste de la saleté tenace après plusieurs cycles **EasyClean (Nettoyage facile)**, lancez le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Assurez-vous qu'il n'y a aucune grille ni aucun autre accessoire dans la cavité du four, et que la surface de la cavité du four est sèche avant de lancer le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Pour obtenir plus de détails, consultez la section sur l'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** de votre manuel d'utilisation.

REMARQUE

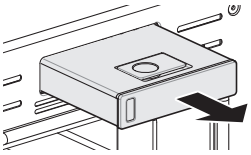
- Le joint d'étanchéité de la cavité peut être mouillé à la fin du cycle **EasyClean (Nettoyage facile)**. Ceci est normal. Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.
- Si des dépôts minéraux restent au fond du four après le nettoyage, utilisez une éponge ou un chiffon imbibé de vinaigre pour les nettoyer.
- Il est normal que le ventilateur soit en marche lorsque la fonction d'autonettoyage **EasyClean (Nettoyage facile)** est activée.
- Pour nettoyer le four, il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyants pour four commerciaux ou de l'eau de javel. Utilisez plutôt un nettoyant liquide doux dont le pH est inférieur à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

Autonettoyage (four inférieur)

Le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** est en marche, vous pourriez remarquer que de la fumée se dégage du four ou sentir des odeurs. Ceci est normal, surtout si le four est très sale. Durant le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, la cuisine doit donc être bien aérée pour minimiser les odeurs.

Avant de lancer le cycle d'autonettoyage

- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans le manuel. Retirez du four le réservoir d'alimentation en vapeur, les grilles du four, la lèchefrite, la grille du gril, tous les ustensiles de cuisine, le papier d'aluminium ou tout autre matériau.
  - Si les grilles du four sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à replacer.
  - Si vous ne retirez pas le réservoir d'alimentation en vapeur du four, un signal sonore retentit et le cycle **Self Clean (Autonettoyage)** ne démarre pas.



- La cuisine doit être bien aérée pour minimiser les odeurs liées au nettoyage. Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche un ventilateur ou une hotte avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
- Essuyez tout déversement important qu'il y aurait dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de la lampe du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.

AVERTISSEMENT

- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il faut le nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. L'huile pourrait causer un incendie.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas d'ouvrir la porte. De l'air frais s'engouffrant dans le four alors qu'il est à des températures d'autonettoyage peut causer un embrasement dans le four. Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures graves.

ATTENTION

- N'utilisez pas de nettoyants à four. Il n'est pas recommandé d'utiliser un nettoyant commercial à four, un protège-four ou tout autre produit de ce type lorsque vous nettoyez le four.
- Le four affiche un code d'erreur F et émet trois longs bips pendant le processus d'autonettoyage en cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage. Coupez l'alimentation électrique du fusible ou du disjoncteur principal et faites réparer le four par un technicien qualifié.
- En cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le inspecter par un technicien qualifié.
- Il est normal que certaines parties du four deviennent chaudes pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Évitez de toucher la porte, la vitre ou la zone de ventilation du four pendant un cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**.
- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance à proximité de l'appareil. Durant le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, l'extérieur du four peut devenir très chaud.
- Si vous avez des oiseaux de compagnie, déplacez-les dans une autre pièce bien aérée. La santé de certains oiseaux peut être affectée par les émanations émises pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** d'un four.
- Ne couvrez pas les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Ceci perturbera la distribution de chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra dans le four).
- N'essayez pas d'ouvrir la porte. Ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four pourrait être encore TRÈS CHAUD.

REMARQUE

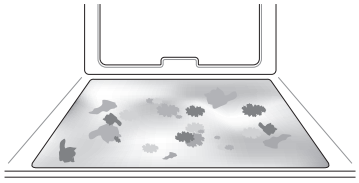
- La lampe du four ne peut pas être allumée pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. La lampe du four ne peut pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 500 °F (260 °C) après le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Il est normal que le ventilateur soit en marche lorsque la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** est activée.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou une laine d'acier imbibée de savon une fois que le four sera refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, faites un nouveau cycle.

REMARQUE

- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Après un cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.
- Le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage **Lock Out** est activée.
- Une fois la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** réglée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement.
- Une fois la porte verrouillée, le témoin lumineux du cadenas arrête de clignoter et reste allumé. Il faut attendre environ 15 secondes pour que le verrou de la porte du four s'enclenche.
- Si l'affichage de l'horloge est en mode 12 heures (réglage par défaut), la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** différé ne peut pas être réglée pour démarrer plus de 12 heures à l'avance.
- Après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

Quand utiliser le cycle d'autonettoyage

- Exemple de saleté dans le four



Cas 1

- Répartition de la saleté : éclaboussures moyennes ou grosses éclaboussures
- Type de saleté : gras et matières grasses
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : viande rôtie à haute température

Cas 2

- Répartition de la saleté : gouttes ou taches
- Type de saleté : saleté causée par des aliments sucrés ou de la garniture
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : tartes

Cas 3

- Répartition de la saleté : gouttes ou taches
- Type de saleté : crème ou sauce tomate
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : plats mijotés

REMARQUE

- Le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** peut être utilisé pour nettoyer la saleté qui s'accumule depuis longtemps.

Réglage de la fonction d'autonettoyage

La fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** offre des temps de cycle de 3, de 4 ou de 5 heures.

Guide de l'autonettoyage de la saleté

Degré de saleté	Réglage du cycle
Cavité de four légèrement souillée	3 heures
Cavité de four modérément souillée	4 heures
Cavité de four très souillée	5 heures

1 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.

2 Appuyez sur **Autonettoyage**.
Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures recommandé pour un four moyennement sale.

3 Appuyez plusieurs fois sur **Self Clean (Autonettoyage)** pour régler l'heure.

4 Si vous le souhaitez, appuyez sur **Start Time** pour régler l'heure de mise en marche différée.
Appuyez sur les chiffres pour régler les paramètres de l'heure.

5 Appuyez sur **START**. Le temps restant ou l'heure de mise en marche différée s'affiche à l'écran.

ATTENTION

- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait refroidi. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.
- Ne versez jamais d'eau froide à l'intérieur d'un four chaud.

  Les changements rapides de température peuvent causer un choc thermique, ce qui peut entraîner des dommages mineurs à la cavité du four. Si le choc thermique s'accumule, le frottage avec un tampon abrasif peut faire écailler l'émail. Après un cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, laissez toujours la cavité du four refroidir, puis essuyez-la avec un chiffon doux.
- Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle de **Self Clean (Autonettoyage)** en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se déclare dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage, appuyez sur **Arrêt** à l'écran.

Durant le cycle d'autonettoyage

- Le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** est en marche, vous pourriez remarquer que de la fumée se dégage du four ou sentir des odeurs. Ceci est normal, surtout si le four est très sale.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait diminué. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.

Après le cycle d'autonettoyage

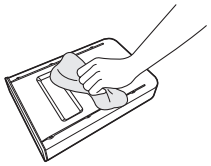
- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait diminué.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou un tampon imbibé de savon une fois que le four sera refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, faites un nouveau cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Nettoyage du réservoir d'alimentation en vapeur

Le réservoir d'alimentation en vapeur est utilisé pendant la cuisson à la vapeur. Si possible, utilisez de l'eau filtrée et adoucie.

REMARQUE

- Après l'utilisation de la fonction de génération de vapeur, le réservoir d'alimentation en vapeur doit être vidé. Pour éviter la formation de bactéries ou d'odeurs, nettoyez et asséchez le réservoir d'alimentation en vapeur après chaque utilisation.
- Ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- Si le réservoir d'alimentation en vapeur ne glisse pas aussi facilement qu'il le devrait, nettoyez le fond du réservoir.



Tartre d'eau dure

Si de l'eau dure est utilisée dans le réservoir d'alimentation en vapeur, le générateur de vapeur risque de se boucher avec du tartre d'eau dure. Dans les endroits où l'eau est dure, faites fonctionner fréquemment la fonction de détartrage ou utilisez de l'eau adoucie.

Nettoyage du tartre dans le fond du four inférieur

Pour enlever les dépôts minéraux qui demeurent au fond du four après avoir utilisé la fonction de vapeur, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique. Pour un détartrage plus tenace ou plus important, utilisez la fonction de détartrage.

Détartrage

L'utilisation de cette fonction permet d'éliminer les dépôts blancs qui se forment après une longue période d'utilisation du générateur de vapeur.

La fonction de détartrage dure 1 h 43 min. Pendant le nettoyage, de l'eau sortira du générateur de vapeur.

Pour savoir comment retirer et remplir le réservoir d'alimentation en vapeur, consultez la section « Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur ».

Réglage du détartrage

1. Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur d'un mélange 50:1 d'eau et d'acide citrique. Par exemple, versez 4 c. à thé d'acide citrique dans 4 ¼ tasses d'eau (20 g d'acide citrique dans 1 000 ml d'eau).
2. Insérez le réservoir d'alimentation en vapeur dans la fente située au-dessus de la cavité du four supérieur, puis poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. Appuyez sur **More Modes**, puis sur **5**. Appuyez sur **START**.
4. Après 1 h 43 min de détartrage, une fenêtre contextuelle s'affichera à l'écran. En suivant les instructions, vidangez le réservoir et remplissez-le d'eau propre.
5. Insérez le réservoir d'eau et démarrez la fonction de rinçage.
6. Une fois le rinçage terminé, asséchez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Laissez la porte du four ouverte pour permettre au four de sécher complètement.

REMARQUE

- La fonction de rinçage doit être complétée même si la fonction de détartrage est annulée.
- S'il reste de l'eau au fond du four après le détartrage, elle peut laisser un résidu après l'utilisation du four. Pour éliminer les résidus, consultez les instructions de la section « Nettoyage du tartre dans le fond du four ».
- Après avoir exécuté la fonction de détartrage, nettoyez le réservoir d'alimentation en vapeur.

Séchage de l'intérieur du four inférieur

La fonctionnalité de séchage enlève l'eau résiduelle à l'intérieur du générateur de vapeur. La fonction dure un peu plus d'une minute et s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. La fonction de séchage peut également être activée manuellement si nécessaire.

Réglage du séchage

1. Assurez-vous que le réservoir d'alimentation en vapeur est vide.
2. Appuyez sur **More Modes**, puis sur **6**.
3. Appuyez sur **START** pour démarrer le séchage. Le temps restant apparaît sur l'affichage.

Entretien périodique

Remplacement de la lampe du four

La lampe du four est une ampoule halogène de 25 watts standard pour fours.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil à partir du panneau principal (fusibles ou disjoncteurs). Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.
- Portez des gants lorsque vous changez la lampe du four. Les fragments de verre provenant

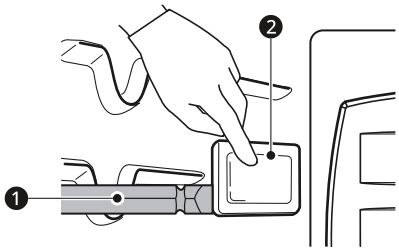
d’ampoules brisées peuvent causer des blessures.

- Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle de la lampe du four pour changer la lampe. Si vous appliquez trop de force, le verre ou le four pourrait se fissurer.

1 Débranchez le four ou l’alimentation électrique.

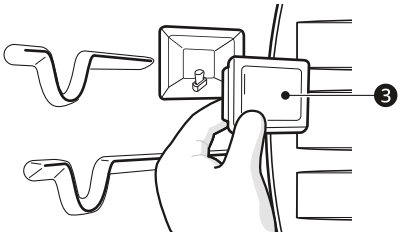
2 Retirez les grilles du four.

3 Insérez un tournevis à lame plate ❶ entre le boîtier et le couvercle en verre de la lampe ❷.



4 Soutenez le couvercle en verre de la lampe à l’aide de deux doigts pour éviter qu’il ne tombe au fond du four.

5 Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle en verre de la lampe ❸.



6 Enlevez l’ampoule de la douille.

7 Remplacez l’ampoule, puis remettez le couvercle de la lampe en l’enclenchant en place.

8 Rebranchez le four ou l’alimentation électrique.

DÉPANNAGE

FAQ

Foire aux questions

Four supérieur

Q : Puis-je utiliser une grille dans mon four supérieur pour réchauffer ou cuisiner des aliments sur deux niveaux en même temps?

R : Utilisez seulement la grille fournie avec votre four supérieur. L'utilisation de toute autre grille peut nuire à la cuisson ou causer des arcs électriques et endommager votre four.

Q : Le four supérieur sera-t-il endommagé s'il fonctionne alors qu'il est vide?

R : Oui. Ne faites jamais fonctionner le four s'il est vide ou si le plateau en verre a été retiré.

Q : Les micro-ondes traversent-elle la grille dans la fenêtre de la porte?

R : Non. La grille métallique réfléchit les micro-ondes vers l'intérieur du four. Les orifices ne laissent passer que la lumière; ils ne laissent pas passer les micro-ondes.

Q : Pourquoi peut-on voir une réflexion de lumière autour du châssis externe?

R : Cette lumière provient de la lampe qui se trouve entre la cavité et la paroi extérieure du four supérieur.

Q : Quels sont les différents sons que j'entends lorsque le four supérieur fonctionne?

R : Les cliquetis proviennent du commutateur mécanique qui active et désactive le magnétron du four à micro-ondes.
Le bourdonnement et les cliquetis sont produits lors de l'activation et de la désactivation du commutateur mécanique du magnétron au moment de changer la puissance. La variation de la vitesse du ventilateur est causée par des variations momentanées de la tension d'alimentation, au début et à la fin des périodes d'alimentation du magnétron.

Q : Une cuisson de trop longue durée peut-elle endommager mon four supérieur?

R : Comme avec tout autre appareil de cuisson, il est possible de trop cuire un aliment, jusqu'au point où il émet de la fumée et peut même s'enflammer, ce qui endommage l'intérieur du four. Il est toujours préférable de rester près du four pendant la cuisson.

Q : Pourquoi recommande-t-on de laisser reposer les aliments après la cuisson au four à micro-ondes?

R : Le temps de repos permet aux aliments de continuer à cuire uniformément pendant quelques minutes après le cycle de cuisson au four à micro-ondes. La durée de repos dépend de la densité des aliments.

Q : Pourquoi faut-il plus de temps pour cuire des aliments conservés au réfrigérateur?

R : Tout comme la cuisson classique, la cuisson au four à micro-ondes dépend de la température initiale des aliments puisqu'elle affecte la durée totale de cuisson. Vous avez besoin de plus de temps pour cuire les aliments qui sortent du réfrigérateur que pour cuire les aliments à température ambiante.

Q : Puis-je utiliser des poêles en métal ou en aluminium dans mon four supérieur?

R : Les types de métaux pouvant être utilisés comprennent du papier d'aluminium pour le blindage (utilisez de petits morceaux plats) et des plateaux en papier d'aluminium peu profond (si le plateau a une profondeur de ¾ po et est rempli de nourriture pour absorber l'énergie des micro-ondes). Ne laissez jamais le métal entrer en contact avec les parois ou la porte.

Q : La porte de mon four supérieur semble parfois ondulée. Est-ce normal?

R : Cette apparence est normale et ne modifie pas le fonctionnement du four à micro- ondes.

Q : Pourquoi le plateau en verre ne bouge-t-il pas?

R : Le plateau doit être du bon côté et déposé fermement sur le moyeu central. Le support ne fonctionne pas correctement. Replacez le plateau en verre et redémarrez le four. Cuisiner alors que le plateau en verre a été retiré peut donner de mauvais résultats.

Q : Pourquoi le plat devient-il chaud lorsque je fais cuire de la nourriture dans le four à micro-ondes? Je pensais que cela ne devait pas se produire.

R : Lorsque la nourriture devient très chaude, elle conduit la chaleur jusqu'au plat. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments après la cuisson.

Q : Qu'est-ce que le temps de repos?

R : Le temps de repos est la période après la sortie du four de l'aliment, couvert, pour continuer la cuisson. Ce processus permet à la cuisson de se terminer, économise de l'énergie et libère le four pour d'autres utilisations.

Q : Puis-je faire éclater du maïs dans le four supérieur? Comment obtenir les meilleurs résultats?

R : Oui. Le bouton Popcorn (maïs soufflé) vous permet de préparer des sacs de maïs soufflé en emballage commercial allant au four à micro-ondes. Veuillez suivre les directives du fabricant. Ne pas utiliser de sacs en papier ordinaire. Utiliser le test d'écoute en arrêtant le four dès que l'on n'entend plus qu'un éclatement toutes les secondes ou toutes les deux secondes. Ne pas essayer de faire éclater des grains qui n'ont pas éclaté. Il est possible d'utiliser des éclateurs de maïs pour four à micro-ondes. Avec ceux-ci, s'assurer de suivre les instructions du fabricant. Ne pas faire éclater de maïs dans des ustensiles en verre.

Q : Pourquoi de la vapeur sort-elle de la grille de ventilation?

R : Il est normal que de la vapeur soit produite pendant la cuisson. Le four supérieur a été conçu pour évacuer la vapeur par l'évent supérieur.

Four inférieur

Q : Mon nouveau four ne cuit pas comme mon ancien. Y a-t-il un problème avec les réglages de la température?

R : Non. Votre four a été testé et calibré en usine. Pour les premières utilisations, respectez les temps de cuisson et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température du four vous-même pour répondre à vos besoins de cuisson. Reportez-vous à la section **Modification des réglages** de ce manuel pour obtenir des instructions simples sur la manière de régler votre thermostat.

Q : Est-il normal d'entendre un cliquetis venant de l'arrière du four lorsque je l'utilise?

R : Votre nouvel appareil est conçu pour maintenir un contrôle plus strict de la température de votre four. Vous entendrez peut-être les éléments chauffants de votre four cliqueter plus fréquemment sur votre nouveau four. Ceci est NORMAL.

Q : Pourquoi l'heure clignote-t-elle?

R : Cela signifie que le produit vient d'être branché, ou qu'il y a eu une panne de courant. Pour que l'heure ne clignote plus, appuyez sur n'importe quel bouton et réinitialisez l'horloge si nécessaire.

Q : Pendant la cuisson par convection, le ventilateur s'arrête lorsque j'ouvre la porte. Est-ce normal?

R : Oui, ceci est normal. Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur de convection s'arrête jusqu'à ce que la porte soit refermée.

Q : Puis-je utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les égouttements dans la cavité de mon four?

R : N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour tapisser le fond ou les parois du four. Le papier d'aluminium fondra et collera à la surface inférieure du four, et il ne pourra pas être enlevé. Utilisez plutôt une plaque recouverte de papier d'aluminium placée sur une grille inférieure du four pour recueillir les égouttements. (Si le papier d'aluminium a déjà fondu sur la partie inférieure du four, il n'aura pas d'incidence sur le fonctionnement du four.)

Q : Puis-je utiliser du papier d'aluminium sur les grilles?

R : Ne couvrez pas les grilles de papier d'aluminium. Le fait de recouvrir entièrement les grilles de papier d'aluminium restreint la circulation de l'air, ce qui entraîne une mauvaise cuisson. Utilisez une plaque recouverte de papier d'aluminium pour les tartes aux fruits ou autres aliments acides ou sucrés pour éviter que les déversements n'endommagent la finition du four.

⚠ ATTENTION

- Le papier d'aluminium peut être utilisé pour envelopper les aliments dans le four, mais il ne doit pas entrer directement en contact avec les éléments chauffants ou de grillage dans le four. Le papier d'aluminium peut fondre ou s'enflammer, ce qui pourrait générer de la fumée ou causer un incendie ou des blessures.

Q : Puis-je laisser mes grilles dans le four lorsque je lance un cycle d'autonettoyage?

R : Non. Bien que cela n'endommagera pas les grilles, cela les décolorera et pourrait les rendre difficiles à enlever et à replacer pendant l'utilisation. Enlevez tous les accessoires du four avant de lancer un cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**.

Q : Que dois-je faire si mes grilles sont collantes et qu'il est devenu difficile de les enlever et de les replacer dans le four?

R : Au fil du temps, les grilles peuvent devenir difficiles à enlever et à replacer dans le four. Appliquez une petite quantité d'huile d'olive sur les côtés des grilles. Cela les lubrifiera et vous permettra de les enlever et de les replacer plus facilement dans le four.

Q : Pourquoi les boutons de commande ne fonctionnent-ils pas?

R : Assurez-vous que l'appareil n'est pas en mode de **Control Lock**. L'icône de cadenas 🔒 s'affiche à l'écran si la fonction de **Control Lock** est activée. Pour désactiver la fonction de **Control Lock**, consultez la section **Fonction verrouillage des commandes**. La mélodie de déverrouillage se fait entendre, et le message Loc s'affiche à l'écran jusqu'à ce que les commandes soient déverrouillées.

Q : Mon appareil est toujours sale après avoir fait un cycle EasyClean (Nettoyage facile). Que puis-je faire?

R : Le cycle **EasyClean (Nettoyage facile)** permet uniquement de déloger la saleté légère de votre appareil pour faciliter le nettoyage à la main de votre four. Toute la saleté n'est pas automatiquement nettoyée après le cycle. À la fin du cycle **EasyClean (Nettoyage facile)**, vous devez frotter votre appareil.

Q : J'ai essayé de frotter mon four après avoir fait fonctionner le cycle EasyClean (Nettoyage facile), mais il reste encore de la saleté. Que puis-je faire?

R : La fonction **EasyClean (Nettoyage facile)** fonctionne mieux lorsque la saleté est entièrement imbibée et submergée dans l'eau avant de lancer le cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment imbibée d'eau, cela peut nuire à la performance de nettoyage. Relancez le cycle **EasyClean (Nettoyage facile)** en utilisant suffisamment d'eau.
La saleté causée par des aliments sucrés ou gras est particulièrement difficile à nettoyer. Pour enlever la saleté tenace, utilisez la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** pour nettoyer votre four à fond.

Q : Je n'arrive pas à nettoyer la saleté qui se trouve sur les parois de mon four. Comment puis-je rendre les parois de mon four propres?

R : La saleté se trouvant sur les parois latérales et arrière de votre appareil peut être plus difficile à imbiber complètement d'eau. Essayez de relancer le cycle **EasyClean (Nettoyage facile)** en vaporisant plus du quart de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml) recommandé.

Q : La fonction EasyClean (Nettoyage facile) pourra-t-elle entièrement nettoyer la saleté et les taches?

R : Cela dépend du type de saleté. Les taches causées par des aliments sucrés et certaines taches de graisse sont particulièrement difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imbibées d'eau, cela peut nuire aux performances de nettoyage.
Pour déloger les taches tenaces ou la saleté accumulée, utilisez la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Pour plus de détails, consultez la section **Self Clean (Autonettoyage)** de votre manuel d'utilisation.

Q : Avez-vous des conseils pour nettoyer la saleté tenace?

R : Il est recommandé de gratter la saleté avec un grattoir en plastique avant et pendant le nettoyage à la main. Il est également recommandé d'imbiber complètement la saleté avec de l'eau.
Cependant, certains types de saleté sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. Pour déloger la saleté tenace, nous vous recommandons d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Pour plus de détails, consultez la section **Self Clean (Autonettoyage)** de votre manuel d'utilisation.

Q : Est-ce correct si mon ventilateur de convection ou mon élément chauffant est mouillé pendant le EasyClean (Nettoyage facile)?

R : Oui. Le ventilateur de convection ou l'élément chauffant peut être un peu mouillé pendant le nettoyage. Toutefois, il n'est pas nécessaire de vaporiser de l'eau directement sur le brûleur de gril et les éléments chauffants, car ils se nettoient automatiquement pendant l'utilisation régulière.

Q : Dois-je utiliser 1 ¼ tasse (10 oz ou 300 ml) d'eau avec la fonction EasyClean (Nettoyage facile)?

R : Oui. Il est fortement recommandé de vaporiser ou de verser 1 tasse (8 oz ou 240 ml) d'eau dans le fond du four et de vaporiser ¼ tasse (2 oz ou 60 ml) d'eau supplémentaire sur les parois et autres surfaces sales afin d'imbiber la saleté d'eau pour assurer le meilleur nettoyage possible.

Q : Je vois de la fumée sortir des évents de mon appareil pendant que le cycle EasyClean (Nettoyage facile) est en marche. Est-ce normal?

R : Ceci est normal. Il ne s'agit pas de fumée. Il s'agit en fait de vapeur d'eau provenant de l'eau contenue dans la cavité du four. Lorsque le four chauffe brièvement pendant le cycle **EasyClean (Nettoyage facile)**, l'eau contenue dans la cavité s'évapore et s'échappe par les évents du four.

Q : À quelle fréquence dois-je utiliser la fonction EasyClean (Nettoyage facile)?

R : La fonction **EasyClean (Nettoyage facile)** peut être utilisée aussi souvent que vous le souhaitez. La fonction **EasyClean (Nettoyage facile)** fonctionne mieux lorsque votre four est LÉGÈREMENT souillé par de PETITES éclaboussures de graisse et gouttes de fromage. Pour plus de détails, consultez la section **EasyClean (Nettoyage facile)** de votre manuel d'utilisation.

Q : De quel matériel ai-je besoin pendant le cycle EasyClean (Nettoyage facile)?

R : Un vaporisateur rempli de 1 ¼ tasse (10 oz ou 300 ml) d'eau, un grattoir en plastique, un tampon à récurer antirayures et une serviette. Vous ne devez pas utiliser de brosses abrasives telles que des tampons à récurer robustes ou une laine d'acier.

Q : Comment puis-je assurer la sécurité de mes enfants près de l'appareil?

R : Les enfants doivent être surveillés lorsque l'appareil est en fonction et après son utilisation, jusqu'à ce que les surfaces aient refroidi. Vous pouvez aussi utiliser la fonction de verrouillage **Control Lock** pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement le four. La fonction de verrouillage **Control Lock** désactive la plupart des boutons du panneau de contrôle. Pour plus de détails, consultez la section **Fonction verrouillage des commandes** de votre manuel d'utilisation.

Avant d’appeler le réparateur

Consultez cette section du manuel avant de demander un service d’entretien; ce faisant, vous économiserez temps et argent.

Pour obtenir des informations détaillées ou des vidéos, visitez le site www.lg.com pour la page de dépannage.

Cuisson

Symptômes	Causes possibles et solutions
Il y a formation d’arcs ou d’étincelles.	**Les accessoires de cuisson ne vont pas au four à micro-ondes.** • En cas de doute, testez les accessoires de cuisson avant de les utiliser.
	Ne faites pas fonctionner le four lorsqu’il est vide. • Placez les aliments dans le four.
La cuisson des aliments n’est pas uniforme. Les aliments sont trop cuits. Les aliments ne sont pas assez cuits. La décongélation n’est pas adéquate.	**Surveillez attentivement les aliments placés au four à micro-ondes pendant leur cuisson.** • Consultez les **Conseils de cuisson** dans la section **Fonctionnement du four à micro-ondes supérieur**.
Si l’afficheur indique un décompte mais que le four ne cuit pas.	**La porte du four n’est pas fermée.** • Vérifiez que la porte du four est bien fermée.
Le four ne fonctionne pas.	**La fiche de l’appareil n’est pas complètement insérée dans la prise électrique.** • Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.
	Il se peut qu’un fusible de votre maison ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché. • Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées. • Consultez le chapitre **FONCTIONNEMENT**.
	Le four est trop chaud. • Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
De la vapeur est évacuée par l’évent du four.	**La cuisson d’aliments très humides produit de la vapeur.** • Ceci est normal.
L’appareil ne fonctionne pas.	**Le cordon d’alimentation n’est pas bien branché.** • Assurez-vous que le cordon d’alimentation est bien branché dans une prise de courant. Vérifiez les disjoncteurs.
	Le raccordement du câblage n’a pas été fait. • Contactez votre électricien pour obtenir de l’aide.
	Coupure de courant. • Vérifier les lumières de la maison pour vous en assurer. Appeler le service d’électricité.
Une fumée abondante s’échappe du four pendant la cuisson au gril.	**Les commandes ne sont pas correctement réglées.** • Suivez les directives fournies à la section **Modification des réglages**.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Une fumée abondante s'échappe du four pendant la cuisson au gril.	**La viande est trop proche de l'élément.** • Changez la grille de position de manière à ce qu'il y ait suffisamment d'espace entre la viande et l'élément. Faites préchauffer l'élément de grillage avant d'entreprendre le grillage.
	La viande est mal préparée. • Enlevez l'excès de gras de la viande. Entaillez les bords de gras pour éviter qu'ils ne se recourbent.
	La grille a été placée à l'envers sur la lèchefrite et la graisse ne s'égoutte pas. • Placez toujours la grille sur la lèchefrite les rainures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'égoutter dans la lèchefrite.
	Des traces de graisse se sont accumulées sur la surface du four. Les traces de graisse ou les éclaboussures d'aliments peuvent générer une fumée excessive. • Si vous utilisez souvent la fonction de cuisson au gril, vous devez nettoyer la surface de cuisson régulièrement.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	**Les commandes du four sont mal réglées.** • Consultez le chapitre **FONCTIONNEMENT**.
	La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas à niveau. • Consultez le chapitre **FONCTIONNEMENT**.
	Des accessoires de cuisson inadéquats sont utilisés ou ils ne sont pas de la bonne taille. • Consultez le chapitre **FONCTIONNEMENT**.
	Le papier d'aluminium de la lèchefrite et de la grille n'a pas été coupé et ajusté de la façon recommandée. • Consultez le chapitre **FONCTIONNEMENT**.
	Dans certaines régions, la puissance nominale peut être faible. • Préchauffez l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes. • Consultez le chapitre **FONCTIONNEMENT**.
	Le capteur du four doit être réglé. • Consultez le chapitre **FONCTIONNEMENT**.
Les aliments ne grillent pas bien.	**Les commandes du four sont mal réglées.** • Assurez-vous d'avoir sélectionné le mode **Broil**.
	La grille n'est pas à la bonne position. • Consultez le guide sur la cuisson au gril.
	Les accessoires de cuisson ne conviennent pas à la cuisson au gril. • Utilisez une lèchefrite et une grille.
	Le papier d'aluminium de la lèchefrite et de la grille n'a pas été coupé et ajusté de la façon recommandée. • Consultez le chapitre **FONCTIONNEMENT**.
	Dans certaines régions, la puissance nominale peut être faible. • Préchauffez l'élément de grillage pendant cinq à sept minutes. Consultez le guide sur la cuisson au gril.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	**Le capteur du four doit être réglé.** • Consultez le chapitre **FONCTIONNEMENT**.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Une fumée abondante se dégage pendant un cycle d'autonettoyage (sur certains modèles).	**Saleté excessive.** • Désactivez la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Ouvrez les fenêtres pour aérer la pièce. Attendez jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** soit annulé. Essuyez la saleté excessive et relancez le cycle d'autonettoyage.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	**Ceci est normal dans le cas d'un four neuf.** • Cette odeur disparaîtra avec le temps. Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** d'au moins 3 heures. Consultez la section **Autonettoyage**.
L'humidité s'accumule sur la vitre du four ou de la vapeur se dégage de l'évent du four.	**Cela peut se produire lors de la cuisson d'aliments très humides.** • Ceci est normal.
	Une trop grande quantité d'eau a été utilisée lors du nettoyage de la fenêtre. • N'utilisez pas une trop grande quantité d'eau lorsque vous nettoyez la fenêtre.
La fonction de cuisson à la vapeur du four ne se met pas en marche (sur certains modèles).	**Mauvais assemblage** • Veillez à glisser le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
	Le drain du réservoir d'alimentation en vapeur peut être obstrué par du calcaire. • Si cela se produit, la fonction de détartrage doit être activée avant que la fonction de génération de vapeur ne puisse être utilisée.
Des bassins d'eau se forment dans le fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur (sur certains modèles).	**Pendant la cuisson à la vapeur, l'eau contenue dans le réservoir d'alimentation en vapeur est transférée dans le fond du four.** • Il est normal que de l'eau se trouve au fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. • Si des dépôts minéraux sont laissés par l'eau au fond du four, enlevez-les avec un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre.
Après la cuisson à la vapeur, des résidus blancs apparaissent au fond du four (sur certains modèles).	**L'utilisation d'eau dure dans le réservoir d'alimentation en vapeur peut entraîner la formation de tartre sur la sole du four.** • Pour enlever les dépôts minéraux qui se trouvent au fond du four, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique.
Le module de cuisson sous vide émet un signal sonore pendant le fonctionnement (sur certains modèles).	**Cette alerte retentit lorsque le module de cuisson sous vide est utilisé sans qu'il y ait d'eau dans le réservoir d'alimentation en vapeur.** • Avant de l'utiliser, remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur au niveau recommandé.

Pièces et caractéristiques

Symptômes	Causes possibles et solutions
Le four émet un bip et affiche un code d'erreur F.	**La commande électronique a détecté une défaillance.** • Désactivez la fonction du four que vous utilisez pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. Si la défaillance se reproduit, prenez le numéro de la panne en note et communiquez avec le centre de service. - [Cas 1] Code : F-9 Cause : Le four ne chauffe pas (four supérieur). - [Cas 2] Code : F-19 Cause : Le four ne chauffe pas (four inférieur).

Symptômes	Causes possibles et solutions
🔒 s'affiche à l'écran lorsque vous voulez cuisiner.	**La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'est pas descendue sous la température de verrouillage.** • Appuyez sur le bouton STOP (arrêt). Laissez le four refroidir.
La lampe du four ne fonctionne pas.	**L'ampoule doit être remplacée, ou l'ampoule n'est pas vissée assez serrée.** • Remplacez l'ampoule ou resserrez-la suffisamment. Consultez la section « Remplacement de la lampe du four » de ce manuel d'utilisation.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four.	**Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.** • Ceci est normal.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	**La température du four est trop élevée pour effectuer un cycle d'autonettoyage.** • Laissez l'appareil refroidir et réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four sont mal réglées. • Consultez la section « Autonettoyage ».
	Le cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la porte du four est ouverte. • Fermez la porte du four.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	**Le four est trop chaud.** • Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
	Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés. • À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas 🔒 n'est plus affichée.
Le four n'est pas propre à la fin d'un cycle d'autonettoyage.	**Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.** • Consultez la section « Autonettoyage ».
	Le four est très sale. • Nettoyez les déversements les plus importants avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très sales peuvent avoir besoin d'être nettoyés à nouveau ou d'un nettoyage plus en profondeur.
Le ventilateur de convection s'arrête (sur certains modèles).	**Le ventilateur de convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. Cela permet un chauffage plus uniforme pendant le cycle.** • La cuisinière n'est pas en panne et cela fait partie de son fonctionnement normal.
L'affichage de l'heure clignote (sur certains modèles)	**Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant.** • Appuyez sur la touche **Horloge** et réinitialisez l'heure, ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.
Les grilles du four sont difficiles à enlever et à remettre (sur certains modèles).	**Les grilles brillantes et argentées ont été nettoyées avec la fonction d'autonettoyage.** • Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un essuie-tout que vous utiliserez pour frotter les bords des grilles du four.

Bruits

Symptômes	Causes possibles et solutions
Bruit de craquement ou de claquement	**Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage Self Clean (Autonettoyage).** • Ceci est normal.

Symptômes	Causes possibles et solutions
Bruit du ventilateur	**Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement.** • Ceci est normal.

Wi-Fi

Symptômes	Causes possibles et solutions
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	**Le mot de passe du réseau Wi-Fi n'a pas été saisi correctement.** • Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus de connexion.
	Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. • Désactivez les données mobiles de votre téléphone intelligent avant de connecter l'appareil.
	Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. • Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
	La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. • Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez-y l'appareil. Pour connaître la fréquence du routeur, informez-vous auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur.
	La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. • Si l'appareil est trop éloigné du routeur, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Placez le routeur plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.
	Durant la configuration du Wi-Fi, l'application demande un mot de passe pour se connecter au produit (sur certains téléphones). • Localisez le nom du réseau qui commence par « LG » sous Paramètres > Réseaux. Notez la dernière partie du nom du réseau. - Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XX-XX-XX, saisissez « lge12345 ». - Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XXXX, saisissez « XXXX » deux fois comme mot de passe. Par exemple, si le nom du réseau est LGE_Appliance_8b92, vous devez saisir « 8b928b92 » comme mot de passe. Dans ce cas, le mot de passe est sensible à la casse, et les quatre derniers caractères sont uniques à votre appareil.

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

CONDITIONS

AVIS D'ARBITRAGE : LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONTIENT UNE DISPOSITION RELATIVE À L'ARBITRAGE STIPULANT QUE VOUS ET LG DEVEZ RÉSOUDRE TOUT DIFFÉREND PAR ARBITRAGE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE LES LOIS DE VOTRE PROVINCE OU TERRITOIRE NE LE PERMETTENT PAS OU, DANS LE CAS D'AUTRES JURIDICTIONS, SI VOUS CHOISISSEZ DE VOUS RETIRER. PRÉCISONS QUE CETTE DISPOSITION D'ARBITRAGE N'EST PAS APPLICABLE AUX CONSOMMATEURS QUI RÉSIDENT EN ONTARIO, COLOMBIE-BRITANNIQUE OU AU QUÉBEC. EN ARBITRAGE, LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS. VEUILLEZ CONSULTER LA SECTION INTITULÉE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS » CI-DESSOUS.

QUÉBEC SEULEMENT: LG est fière de supporter ses produits et déploie tous les efforts raisonnables pour assurer l'entretien et la réparation de ses produits, le cas échéant. Vous pouvez accéder au catalogue des pièces et services disponibles à l'adresse https://www.lg.com/ca_fr/soutien/. CEPENDANT, LG NE GARANTIT D'AUCUNE FAÇON ET NE FAIT AUCUNE DÉCLARATION CONCERNANT LA DISPONIBILITÉ D'UNE PIÈCE DE RECHANGE OU DE REMPLACEMENT SPÉCIFIQUE, D'UN SERVICE DE RÉPARATION OU D'INFORMATIONS OU D'INSTRUCTIONS POUR UN TEL ENTRETIEN À QUELQUE MOMENT QUE CE SOIT. LG EXCLUE EXPRESSÉMENT TOUTE GARANTIE OU OBLIGATION EN CE QUI CONCERNE CETTE DISPONIBILITÉ.

Si votre **four électrique** de LG (« Produit ») est défectueux en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication sous une utilisation normale et appropriée pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, LG Electronics Canada inc. (« LGECI »), à son gré, réparera ou remplacera le produit ou offrira un remboursement au prorata après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valide uniquement pour l'acheteur original du produit et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté et utilisé au Canada, comme déterminé à la seule discrétion de LGECI.

Période De Garantie	Portée de la garantie	GESTION DU SERVICE
Un (1) an après la date d'achat original de l'appareil.	Pièces et main-d'œuvre (pièces internes et fonctionnelles uniquement)	LG fournira sans frais la main-d'œuvre et le service à domicile pour remplacer les pièces défectueuses.

- Les produits et les pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie d'origine ou durant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et les pièces de remplacement peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou réusinés, à la seule discrétion de LGECI.
- Une preuve de l'achat original indiquant le modèle du produit et la date d'achat est exigée pour obtenir le service de garantie en vertu de cette garantie limitée.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ :

SI VOUS ÊTES UN CONSOMMATEUR SOUMIS À LA LÉGISLATION SUR LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR DU QUÉBEC, COLOMBIE-BRITANNIQUE OU DE L'ONTARIO, L'EXCLUSION DE GARANTIES CONTENUE DANS CETTE SECTION N'EXCLUT PAS NI NE LIMITE LES DROITS ET RECOURS QUE VOUS POUVEZ AVOIR EN VERTU DE CETTE LOI, Y COMPRIS LE DROIT DE PRÉSENTER UNE RÉCLAMATION EN VERTU DE L'UNE DES GARANTIES LÉGALES.

LA RESPONSABILITÉ DE LGECI EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS, À MOINS QU'UNE TELLE LIMITATION SOIT INTERDITE PAR LES LOIS DE VOTRE PROVINCE DE RÉSIDENCE. SAUF SELON LES MODALITÉS EXPRESSÉMENT PRÉVUES CI-DESSUS, OU SI LA LOI DE LA PROVINCE DE RÉSIDENCE L'INTERDIT, LGECI NE DONNE AUCUNE AUTRE GARANTIE OU CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, ET PAR LA PRÉSENTE EXCLUT TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE

PARTICULIER, ET AUCUNE DÉCLARATION NE POURRA LIER LGECI. LGECI N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE GARANTIE, OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ EN RAPPORT AVEC LE PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE PRÉVUE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS LGECI, LE FABRICANT OU LE DÉTAILLANT DU PRODUIT NE SONT RESPONSABLES DES DOMMAGES ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, DIRECTS OU INDIRECTS, PUNITIFS OU EXEMPLAIRES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE CLIENTÈLE, LA PERTE DE PROFITS, LA PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, LA PERTE DE REVENUS, LA PERTE D'UTILISATION OU TOUT AUTRE DOMMAGE DÉCOULANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LGECI, LE CAS ÉCHÉANT, NE POURRA EN AUCUN CAS EXCÉDER LA SOMME QUE VOUS AVEZ PAYÉE POUR ACQUÉRIR LE PRODUIT.

Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez peut-être jouir d'autres droits qui peuvent varier en fonction de la province et des lois qui y sont appliquées. Toute clause de cette garantie limitée qui annule ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, sans toutefois affecter le reste des conditions de cette garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT.

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LGECI ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Une réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LGECI. Une installation ou un entretien imparfaits incluent toute installation ou tout entretien contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et la manipulation, y compris rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins qu'un tel dommage résulte d'une fabrication ou de matériaux défectueux et qu'il soit signalé à LGECI dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LGECI;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, des filtres, des fusibles ou de tout autre élément consommable;

- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement inclue avec le Produit;
- Coûts associés ai retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Tablettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes ou fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- La couverture pour réparations à domicile, pour les produits sous garantie, sera fournie si le produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (CSA) le plus près, comme déterminé par LG Canada. Si votre produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, comme déterminé par LG Canada, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre produit, à vos frais, au centre de service (CSA) pour réparation sous garantie.

Le coût de la réparation ou du remplacement dans les circonstances exclues ci-dessus est à la charge du consommateur.

POUR OBTENIR UN SERVICE DE GARANTIE ET DES INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES, VEUILLEZ APPELER OU VISITER NOTRE SITE WEB :

Appelez le 1-888-542-2623 (8 h à 21 h EST, 365 jours) et sélectionnez l'option appropriée à partir du menu, ou visitez le site web au http://www.lg.com

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND

SAUF LÀ OÙ LA LOI L'INTERDIT (Y COMPRIS EN CE QUI CONCERNE LES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC, DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE ET DE L'ONTARIO), TOUS LES DIFFÉRENDS ENTRE VOUS ET LG DÉCOULANT OU SE RAPPORTANT DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT À CETTE GARANTIE LIMITÉE OU AU PRODUIT SERONT RÉSOLUS EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE, ET NON DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LÀ OÙ LA LOI L'INTERDIT (Y COMPRIS EN CE QUI CONCERNE LES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC, DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE ET DE L'ONTARIO), VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT AU DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY ET À INTENTER OU À PARTICIPER À UN RECOURS COLLECTIF.

Définitions. Aux fins du présent article, « LG » désigne LG Electronics Canada inc., ses sociétés mères, filiales et sociétés affiliées, et leurs dirigeants, employés, administrateurs, agents, bénéficiaires, prédécesseurs titulaires des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « différend » ou « réclamation » désignent tout différend ou litige ou toute réclamation de quelque nature que ce soit (qu'elle soit fondée sur un contrat, délit, statut, règlement, ordonnance, fraude, fausse déclaration ou toute autre théorie juridique ou équitable) liés de quelque manière que ce soit à la vente, à l'état ou au rendement du produit ou à la présente garantie limitée, ou découlant de ceux-ci.

Avis de différend. Dans l'éventualité où vous avez l'intention d'engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord aviser LG par écrit au moins 30 jours avant le début de l'arbitrage en envoyant une lettre à l'attention de l'équipe juridique de LGECI au 20, Norelco Drive, North York (Ontario), Canada, M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG acceptez de discuter en toute bonne foi dans le but de régler votre réclamation à l'amiable. L'avis doit indiquer votre nom, adresse et numéro de téléphone, identifier le produit faisant l'objet de la réclamation et décrire la nature de la réclamation ainsi que le redressement demandé. Si vous et LG ne parvenez pas à résoudre le différend dans les 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, le différend sera résolu par un arbitrage exécutoire conformément à la procédure décrite dans les présentes. Vous et LG convenez tous deux que, pendant la procédure d'arbitrage, les modalités (y compris tout montant) de toute offre de règlement faite par vous ou LG ne seront pas divulguées à l'arbitre jusqu'à ce que l'arbitre tranche le différend.

Accord sur l'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif. À défaut de résoudre le différend au cours de la période de 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, vous et LG acceptez de résoudre toute réclamation entre vous et LG uniquement par arbitrage exécutoire sur une base individuelle, à moins que vous choisissiez de vous retirer, comme il est indiqué ci-dessous, ou que vous résidiez dans une province ou un territoire qui empêche la pleine application de cette clause dans les circonstances des réclamations en question (dans ce cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure permise par la loi applicable, tout différend entre vous et LG ne doit pas être combiné ou consolidé avec un différend impliquant le produit ou la réclamation de toute autre personne ou entité. Plus précisément, sans limitation de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas permise par la loi, tout différend entre vous et LG ne pourra en aucun cas se poursuivre sous forme de recours collectif ou d'action dérivée. Au

lieu de l’arbitrage, l’une ou l’autre des parties peut intenter une demande en justice auprès de la Cour des petites créances, mais cette demande auprès de la Cour des petites créances ne peut être intentée sous forme de recours collectif ou d’action dérivée, sauf dans la mesure où une telle interdiction n’est pas autorisée par la loi dans votre province ou territoire de compétence pour une réclamation en cause entre vous et LG. Cette disposition ne s’applique pas aux consommateurs de l’Ontario, de la Colombie-Britannique et du Québec. Conformément à la législation provinciale, le consommateur et LG peuvent convenir de résoudre le différend en utilisant toute procédure disponible, y compris en intentant une action devant les tribunaux compétents de ces provinces.

Règles et procédures d’arbitrage. Pour engager l’arbitrage d’une réclamation, une demande écrite d’arbitrage doit être soumise par vous ou LG. L’arbitrage sera privé et confidentiel, et se déroulera sur une base simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties en vertu de la loi et des règles provinciales ou territoriales sur l’arbitrage commercial de la province ou du territoire où vous résidez. Vous devez également envoyer une copie de votre demande écrite à LG à l'adresse LG Electronics, Canada, Inc., Attn: Legal Department- Arbitration, 20, Norelco Drive, North York (Ontario), M9L 2X6. Cette disposition relative à l’arbitrage est régie par la législation provinciale ou territoriale applicable en matière d’arbitrage commercial. Pour les consommateurs de l’Ontario, de la Colombie-Britannique et du Québec, la législation applicable en matière d’arbitrage ne s’applique que si les consommateurs acceptent de soumettre le litige à l’arbitrage. Un jugement peut être rendu sur décision de l’arbitre devant tout tribunal compétent. Toute question doit être tranchée par l’arbitre, à l’exception des questions relatives à la portée et à l’applicabilité de la disposition relative à l’arbitrage et à l’arbitrabilité du différend, qui doivent être tranchées par la cour. L’arbitre est lié par les modalités de cette disposition.

Loi applicable. La loi de votre province ou territoire d’achat régira cette garantie limitée et tout différend entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu’elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l’arbitrage n’est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties s’en remettront à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire d’achat pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

Coûts/frais. Vous n’avez pas besoin de payer des frais pour engager l’arbitrage. Dès réception de votre demande écrite d’arbitrage, LG réglera rapidement tous les frais de dépôt à l’arbitrage, à moins que vous réclamiez plus de 25 000 $ en dommages-intérêts, et dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d’arbitrage applicables. Sauf indication contraire aux présentes, LG paiera tous les frais de dépôt, d’administration et d’arbitrage pour tout arbitrage engagé conformément aux règles d’arbitrage applicables et de cette disposition relative à l’arbitrage. Si vous obtenez gain de cause dans l’arbitrage, LG paiera les frais et honoraires de vos avocats, dans la mesure où ils sont raisonnables, en tenant compte de certains facteurs, y compris, mais sans s’y limiter, le montant de l’achat et de la réclamation. Nonobstant ce qui précède, si la loi applicable permet d’accorder une indemnité raisonnable de frais et d’honoraires d’avocats, l’arbitre peut l’accorder dans la même mesure qu’un tribunal. Si l’arbitre estime que votre réclamation ou que la mesure réparatoire demandée dans la réclamation est frivole ou qu’elle se base sur des motifs déplacés (déterminés par les normes énoncées dans les lois applicables), alors le paiement de tous les frais d’arbitrage sera régi par les règles d’arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous convenez de rembourser LG pour toutes les sommes déjà versées par l’entreprise, sommes que vous seriez autrement dans l’obligation de payer en vertu des règles d’arbitrage applicables. Sauf indication contraire, LG renonce à tous les droits qu’elle pourrait avoir relativement à la réclamation de frais et honoraires d’avocats si LG prévaut lors de l’arbitrage.

Audiences et emplacement. Si votre réclamation est de 25 000 $ ou moins, vous pouvez choisir que l’arbitrage soit mené seulement (1) sur la base des documents soumis à l’arbitre, (2) par l’intermédiaire d’une audience téléphonique, ou (3) par l’intermédiaire d’une audience en personne, tel qu’il est établi par les règles d’arbitrage applicables. Si votre réclamation est supérieure à 25 000 $, le droit à une audience sera déterminé par les règles d’arbitrage applicables. Toute audience d’arbitrage en personne se tiendra au lieu d’arbitrage le plus proche et le plus pratique pour les deux parties, dans la province ou le territoire où vous résidez, à moins que vous et LG conveniez d’un autre lieu ou d’un arbitrage téléphonique.

Divisibilité et renonciation. Si une partie de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d’arbitrage) est inapplicable, les autres dispositions resteront pleinement en vigueur dans la mesure maximale autorisée par la loi applicable. Si LG ne parvient pas à faire respecter strictement toute disposition de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d’arbitrage), cela ne signifie pas que LG a l’intention de renoncer ou a renoncé à toute disposition ou partie de la présente garantie limitée.

Option de retrait. La disposition d'arbitrage stipule que vous et LG devez résoudre tout différend par arbitrage exécutoire plutôt que devant un tribunal, à moins que les lois de votre province ou territoire ne le permettent pas, ou, dans le cas d'autres systèmes juridiques, si vous choisissez de vous retirer. Cette disposition d'arbitrage ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario, de la Colombie-Britannique et du Québec.

Pour les personnes qui relèvent des dispositions relatives à l'arbitrage obligatoire, vous pouvez choisir de vous retirer de la présente procédure de résolution des différends. Si vous choisissez de vous retirer, ni vous ni LG ne pouvez obliger l'autre partie à participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous retirer, vous devez envoyer un avis à LG dans les 30 jours civils à compter de la date d'achat du produit par le premier acheteur (i) en envoyant un courriel à optout@lge.com avec pour objet : « Retrait de l'arbitrage » ou (ii) en composant le 1-800 980-2973. Vous devez indiquer dans le courriel de retrait ou fournir par téléphone : (a) votre nom et adresse; (b) la date à laquelle le produit a été acheté; (c) le nom de modèle du produit ou le numéro de modèle; et (d) le numéro de série (le numéro de série se trouve (i) sur le produit ou (ii) en ligne en vous rendant au https://www.lg.com/ca_fr/trouvermodele_serie/).

Si vous vous prévalez de l'option de retrait, la loi de votre province ou territoire de résidence régira cette garantie limitée et tout litige entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties acceptent de s'en remettre à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de résidence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

Vous pouvez uniquement vous retirer de la procédure de résolution des différends de la manière décrite ci-dessus (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone); aucune autre forme d'avis ne sera valable pour vous retirer de la procédure de résolution des différends. Le retrait de cette procédure de résolution des différends n'aura aucune incidence sur la couverture de la garantie limitée, et vous continuerez de profiter de tous les avantages de cette dernière. Si vous conservez ce produit et ne vous retirez pas de la procédure, vous acceptez toutes les conditions de la disposition relative à l'arbitrage décrites ci-dessus.

Conflit de modalités. En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et du contrat de licence d'utilisateur final (« CLUF ») en ce qui concerne le règlement des différends, les modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et obligations des parties et ont préséance sur le CLUF.

LG Customer Information Center	Centro de Información al Cliente LG	Centre de Service à la Clientèle de LG
For inquiries or comments, visit **www.lg.com** or call:	Para consultas o comentarios, visite **www.lg.com** o llame por teléfono:	Pour des questions ou des commentaires, visitez **www.lg.com/ca_fr** ou appelez :
1-800-243-0000 U.S.A.	1-800-243-0000 EE.UU.	1-800-243-0000 ÉTATS-UNIS
1-888-542-2623 CANADA	1-888-542-2623 CANADÁ	1-888-542-2623 CANADA
Register your product Online!	¡Registre su producto en línea!	Enregistrez votre produit en ligne!
www.lg.com	www.lg.com	www.lg.com/ca_fr